miniland BABY

chefy 5

Castellano	2	Italiano	47
English	11	Česky	56
Português	20	Polski	65
Français	29	Русский	74
Deutsch	38		

www.minilandbaby.com

INDICE

1.INTRODUCCIÓN
2.CONTENIDO
3.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
4.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
5.INSTRUCCIONES DE USO
6.MANTENIMIENTO
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
8.INFORMACIÓN SOBRE LA RETIRADA DEL PRODUCTO

1.INTRODUCCIÓN

Le felicitamos por haber adquirido este procesador de alimentos que combina en un aparato cocción al vapor, batidora/picadora, calentador y esterilizador. Este aparato resulta especialmente adecuado para la esterilización de biberones y accesorios y la preparación de comidas de bebés.

Antes de utilizar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones indicadas en este manual. Guarde el manual en lugar seguro puesto que contiene información importante que podría tener que consultar en el futuro.

Las características y funciones descritas en este manual de usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

1.1. CARACTERÍSTICAS:

· Completo robot de cocina multifunción 5 en 1:
  - Calienta biberones y potitos de cualquier tamaño de forma uniforme y rápida
  - Esteriliza biberones y accesorios
  - Cocina y calienta alimentos al vapor, con dos niveles según el tipo de alimento, conservando sus nutrientes
  - Descongela
  - Tritura con 2 velocidades diferentes según la textura de la comida deseada
· Incluye 3 cestas para separar alimentos
· Desmontable y fácil de limpiar
· Gran capacidad de la jarra (1l) con posibilidad de incrementarla con cestas adicionales
· Jarra, cestas, cuchillas y accesorios aptos para el lavavajillas
· Desconexión automática de seguridad, por falta de agua y en reposo
· Display retroiluminado muy intuitivo con múltiples opciones y toda la información del proceso
· Cajón inferior extraíble, para guardar los accesorios de cocina
· Dispone de un cómodo recoge cables y todos los accesorios se guardan en el interior de la jarra principal, ocupando el mínimo espacio cuando no está e uso
· Bolsa para almacenaje y transporte incluida
· Libre de bisfenol A

2. CONTENIDO

1 Procesador de alimentos
1 Jarra
1 Tapa de la jarra
3 Cestas para la separación de alimentos
2 Separadores mágicos
1 Tapa de aislamiento térmico
1 Pinzas
1 Anillo de silicona adicional para el juego de cuchillas
1 Bolsa para el almacenamiento y el transporte
1 Manual de instrucciones y garantía
Si faltara cualquiera de los elementos arriba indicados, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió el producto.

3.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

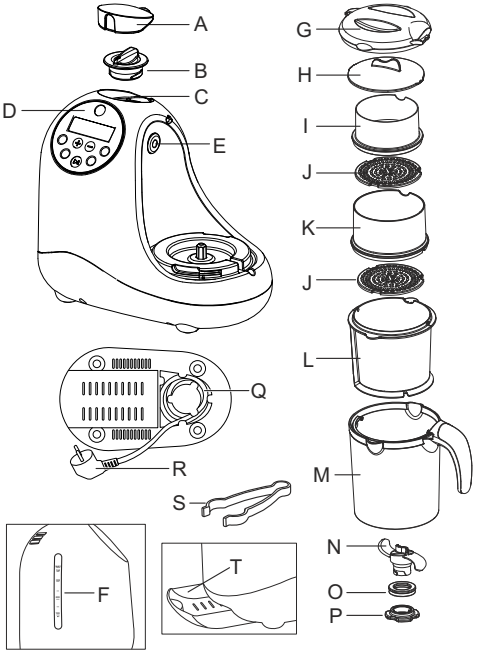
A la hora de utilizar cualquier aparato eléctrico, es necesario seguir ciertas precauciones básicas con el fin de reducir el riesgo de incendio, electrocución y lesiones personales. Algunas de estas precauciones son las siguientes:
1.Lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo para poder consultarlo en el futuro si fuera necesario.
2.Asegúrese de que el voltaje de la toma eléctrica corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones del aparato.
3.No olvide desenchufar el aparato de la toma eléctrica después de cada uso.
4.No encienda nunca el aparato sin haber llenado antes del depósito con la cantidad de agua necesaria.
5.No inserte ningún objeto en la apertura del depósito de agua o en la válvula de seguridad.
6.Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica mientras no lo esté utilizando.
7.Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a la instalación, retirada o posicionamiento de componentes.

8.Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.
9.Deje que el aparato se enfríe durante al menos 15 minutos entre dos usos consecutivos.
10.Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca y plana y lejos del alcance de los niños.
11.Es necesario supervisar a los niños cuando se utilice cualquier aparato eléctrico cerca de ellos.
12.Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) que presenten una disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en lo relativo al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
13.No deje nunca el aparato en funcionamiento sin supervisión.
14.Manipule las cuchillas con mucho cuidado, especialmente al vaciar o limpiar el bol y las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas.
15.Si las cuchillas se bloquearan y tuviera que desbloquearlas, asegúrese de desenchufar siempre el aparato antes de retirar los alimentos responsables del bloqueo.
16.El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la cocción al vapor y podría provocar quemaduras en caso de contacto con la piel. Utilice siempre el asa para levantar el bol.
17.Tenga cuidado con el vapor caliente que asciende del bol y el depósito de agua tanto durante la cocción como cuando retire la tapa.
18.No utilice el aparato para ningún propósito aparte de su uso previsto.
19.Este aparato solo está diseñado para el uso en hogares.
20.No incline o vuelque el aparato ni intente vaciarlo o rellenarlo mientras esté en funcionamiento.
21.Vacíe el depósito de agua antes de guardar el aparato.
22.No intente abrir ninguna parte del aparato.
23.No sumerja nunca el aparato en agua.
24.No ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe estuvieran dañados, si no funcionara correctamente o si hubiera sufrido cualquier tipo de daño.
25.No intente abrir ninguna pieza del aparato o desmontar los controles. El fabricante no se hará responsable de ningún fallo del aparato si no se hubieran seguido estas instrucciones.
26.Si el cable de alimentación sufriera daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otro profesional con una cualificación similar con el fin de evitar situaciones de peligro.
27.Todas las reparaciones que fuera necesario efectuar en el procesador de alimentos solo deben ser efectuadas por un Agente de Servicio autorizado.

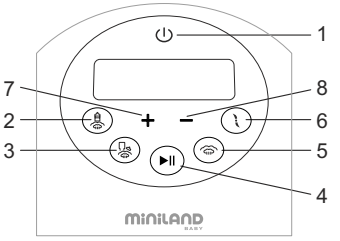
IMPORTANTE: Le informamos de que los cambios y modificaciones en el equipo no efectuados por el servicio técnico de MINILAND no están cubiertos por la garantía del producto.

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
4.1. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

A. Tapa decorativa del depósito de agua
B. Tapa del depósito de agua
C. Depósito de agua
D. Carcasa y panel de control digital
E. Salida de vapor
F. Medidor del nivel de agua
G. Tapa de la jarra
H. Tapa de aislamiento térmico
I. Cesta de cocción al vapor C
J. Separador mágico
K. Cesta de cocción al vapor B
L. Cesta de cocción al vapor A
M. Jarra
N. Hoja
O. Anillo de silicona del juego de cuchillas
P. Base de las cuchillas
Q. Recoge cables
R. Cable
S. Pinzas
T. Cajón inferior extraíble

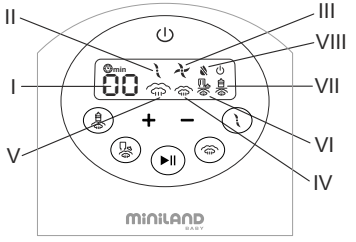


4.2. PANEL DE CONTROL



1. Encendido / Apagado
2. Función de calentado
3. Función esterilizador
4. Funcionamiento / Pausa
5. Función de cocción al vapor
6. Función batidora
7. Incrementar tiempo
8. Reducir tiempo

4.3. INFORMACIÓN DE LA PANTALLA



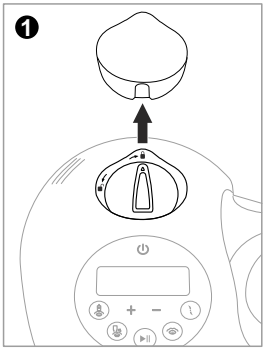
I. Tiempo
II. Velocidad de triturado 1
III.Velocidad de triturado 2
IV. Velocidad de cocción al vapor 1
V. Velocidad de cocción al vapor 2
VI. Función esterilizador activada
VII. Función de calentado activada
VIII. Depósito de agua vacío

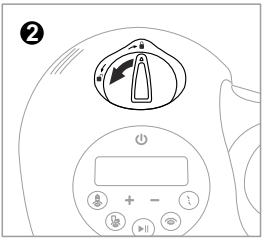
5. INSTRUCCIONES DE USO

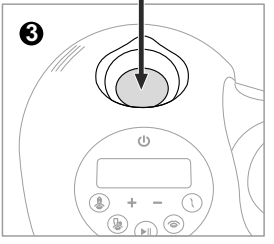
5.1. ANTES DEL USO

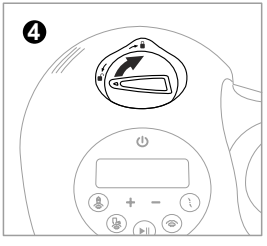
5.1.1. LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

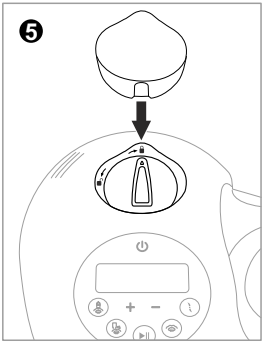
1.Retire la tapa decorativa del depósito de agua (A) tirando cuidadosamente de ella hacia arriba.
2.Abra el depósito de agua girando la tapa (B) en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3.Llene el depósito (C) con la cantidad de agua necesaria.
4.Cierre el depósito de agua girando la tapa (B) en el sentido de las agujas del reloj.
5.Coloque la tapa (A) haciendo coincidir la pestaña en la boquilla del depósito con la muesca de la tapa y empujando la tapa hacia abajo.





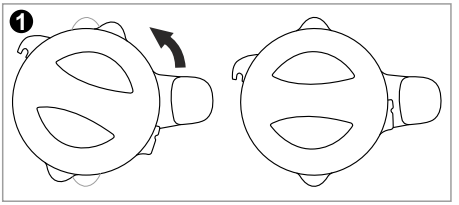


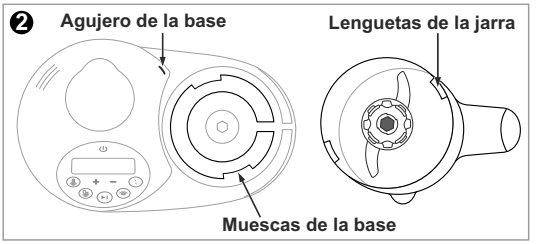


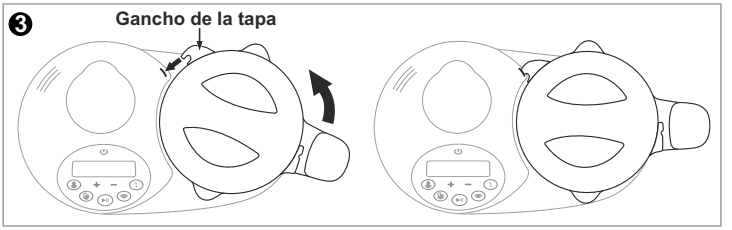


5.1.2. COLOCACIÓN DE LA JARRA BATIDORA

1.En primer lugar, debe tapar la jarra batidora (M). Coloque la tapa (G) encima de la jarra y gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que un sonido (“clac”) le indique ha quedado bien instalada.
Para retirar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj.
2.Coloque la jarra sobre la base haciendo coincidir las lengüetas en la parte inferior de la jarra con las muescas de la base.
3.Gire la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un sonido (“clac”). El orificio de la jarra debe coincidir exactamente con el orificio de salida de vapor (E) de la base.
Si la jarra está tapada, el gancho de la tapa debe quedar totalmente insertado en el agujero de la base destinado a acogerlo.
Para retirar el vaso de batidora, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

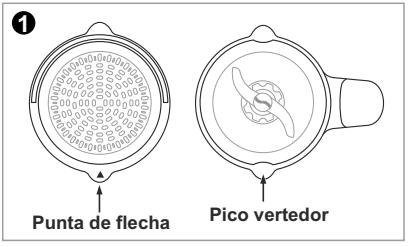


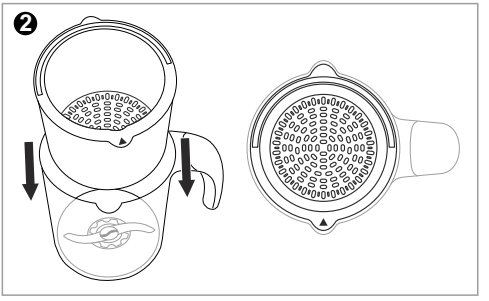




5.1.3. COLOCACIÓN DE LA CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR EN LA JARRA BATIDORA

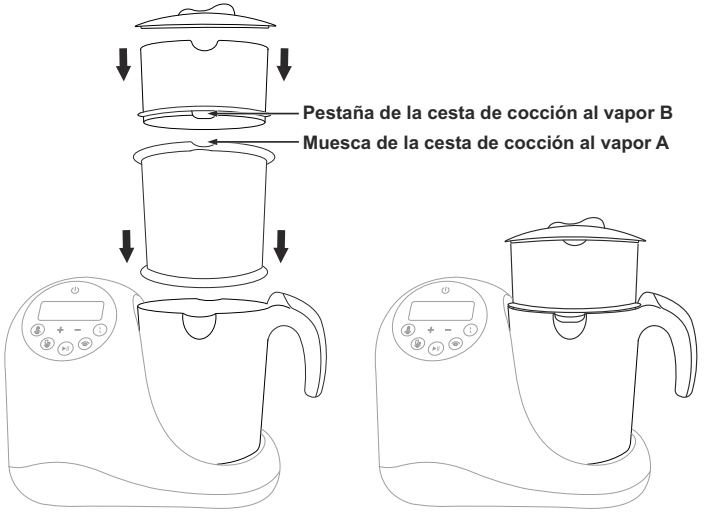
1.Alinee la marca en forma de punta de flecha de la cesta de cocción al vapor (A) con el pico vertedor delantero de la jarra.
2.Inserte la cesta en la jarra.



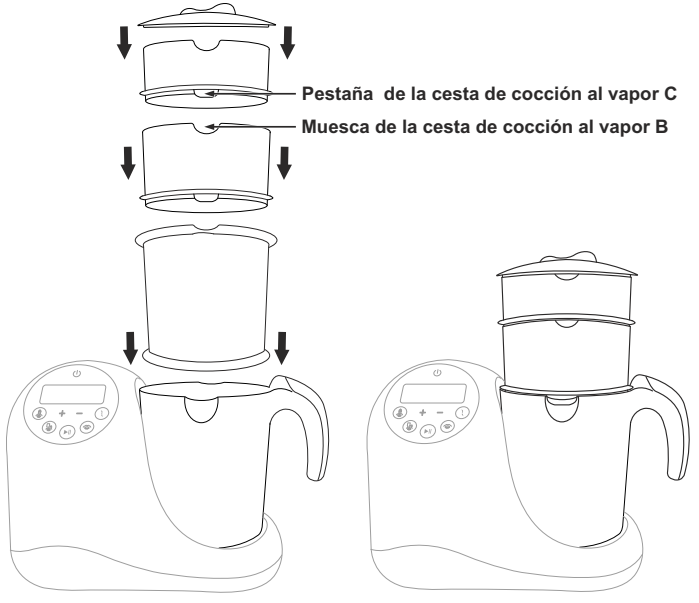


5.1.4. FORMACIÓN DE UNA CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR DE MAYOR TAMAÑO

1.Coloque la cesta de cocción al vapor B (K) encima de la cesta de cocción al vapor A (L) haciendo coincidir la pestaña de la parte inferior de la cesta de cocción al vapor B con la muesca de la parte superior de la cesta de cocción al vapor A.
Coloque la tapa de aislamiento térmico (H) encima de la cesta de cocción al vapor B.



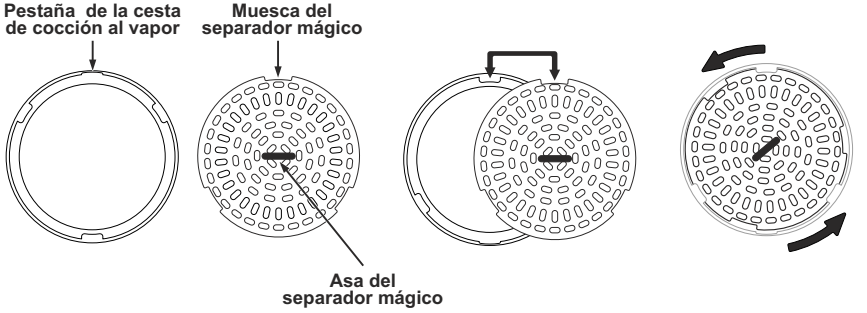
2.Si desea construir una cesta de cocción al vapor aún más grande, coloque la cesta de cocción al vapor C (I) encima de la cesta de cocción al vapor B (K) haciendo coincidir la pestaña de la parte inferior de la cesta de cocción al vapor C con la muesca de la parte superior de la cesta de cocción al vapor B.
Coloque la tapa de aislamiento térmico (H) encima de la cesta de cocción al vapor C.



5.1.5. COCCIÓN AL VAPOR DE VARIOS ALIMENTOS POR SEPARADO

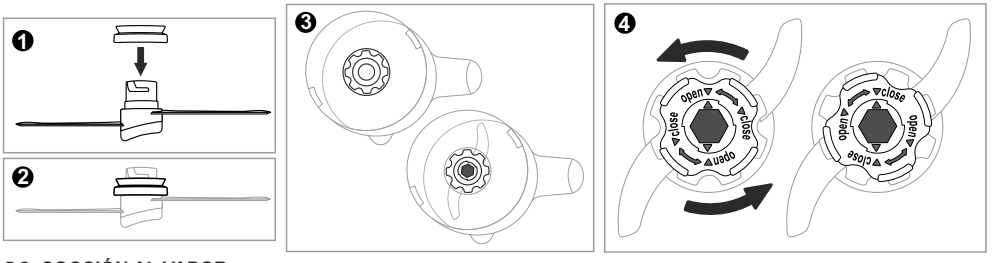
1.Dé la vuelta a la cesta de cocción al vapor (B, C) colocando la parte inferior hacia arriba.
Tome el separador mágico (J) por su asa.
2.Coloque el separador mágico encima de la cesta haciendo coincidir las pestañas de la parte inferior de la cesta con las muescas del separador mágico.
Gire el separador mágico en cualquier dirección.

Si desea cocinar al vapor varios alimentos por separado, siga los pasos indicados en el párrafo 5.1.4.



5.1.6. INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA CUCHILLA

1.De la vuelta a la cuchilla (N), orientando la parte superior hacia abajo.
2.Coloque el anillo (O) sobre la parte inferior de la cuchilla.
3.Coloque la pieza en forma de flor (P) en la parte inferior de la jarra (con la parte más estrecha de esta pieza en contacto con la jarra), sujetando la cuchilla desde el otro lado.
4.Gire la base de la cuchilla (P) un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj.
Importante: Tire de la pieza en forma de flor (P) para comprobar que la cuchilla esté bien fijada.



5.2. COCCIÓN AL VAPOR

1.Llene el depósito con agua.
2.Coloque los alimentos en la cesta grande (L).
3.Haga la cesta de cocción al vapor más grande si fuera necesario.
4.Si desea separar distintos tipos de alimentos para cocinarlos por separado, siga las indicaciones de la sección 5.1.5.
5.Coloque la(s) cesta(s) en el bol de cocción (jarra) e instale la tapa (G o H) de manera que quede bien ajustada. Compruebe que no quede demasiado holgada.
6.Coloque la jarra sobre la base encajándola correctamente. No es necesario retirar la cuchilla.
7.Enchufe el aparato a la toma eléctrica y enciéndalo (1).
8.Pulse el botón de cocción al vapor (5) y, pulse el botón de funcionamiento (4) para iniciar la cocción. Si desea detener temporalmente la cocción, pulse de nuevo este botón. La luz se enciende, indicando que la cocción está en marcha.
El tiempo máximo de cocción es de 30 minutos y el ajuste predeterminado es de 20 minutos. También puede pulsar el botón “incrementar” y el botón “reducir” para seleccionar el tiempo que desee.
Hay dos tipos de velocidades dependiendo de los alimentos que vayan a cocinarse.
Con la primera pulsación se selecciona la velocidad 1 (IV)
Con la segunda pulsación se selecciona la velocidad 2 (V)
9.Una vez finalizada la cocción, el aparato emite varios pitidos.

10.Apague y desenchufe el aparato de la toma eléctrica.
11.Retire la jarra de su base y retire la tapa (G o H).
Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la jarra y el depósito de agua tanto durante la cocción como cuando retire la tapa.
12.Retire la(s) cesta(s) utilizando las pinzas.
13.Ahora los alimentos ya están listos para comerse directamente o para convertirse en papilla.

5.2.1. INGREDIENTES Y TIEMPOS DE COCCIÓN AL VAPOR

Tipo de alimento	Ingredientes	Tiempo de cocción al vapor aproximado
Fruta	Manzanas	5 min.
	Naranjas	10 min.
	Melocotones	10 min.
	Peras	5 min.
	Piña	15 min.
	Ciruelas	10 min.
Verdura	Espárragos	10 min.
	Brócoli	20 min.
	Zanahoria	15 min.
	Coliflor	15 min.
	Apio	15 min.
	Calabacín	15 min.
	Hinojo	15 min.
	Judías verdes	20 min.
	Puerros	15 min.
	Cebollas	15 min.
	Guisantes	20 min.
	Pimientos	15 min.
	Patatas	20 min.
	Calabaza	15 min.
	Espinacas	15 min.
	Nabos	15 min.
	Boniatos	15 min.
	Tomates	15 min.
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	20 min.
Pescado	Salmón, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15 min.

Notas:
· Todos los alimentos deben cortarse en cubitos de pequeño tamaño, de menos de de 2-3 cm.
· Velocidad de cocción al vapor 2.
· El agua necesaria para llenar el depósito con el fin de conseguir un tiempo de cocción al vapor determinado puede variar en función de la temperatura ambiente, la dureza del agua o la temperatura de la misma. El nivel máximo del depósito permite cocciones de entorno a 20 minutos. Para realizar cocciones al vapor más largas, cuando el agua del depósito se agote deberá:
- esperar cinco minutos
- abrir el depósito de agua
- rellenar con agua suficiente para terminar la cocción
- pulsar el botón (4) para reanudar el proceso de cocción al vapor
Cuando el depósito de agua esté vacío aparecerá un icono en la pantalla que le avisará de ello (VIII).

5.3. TRITURADO
1.Coloque los alimentos frescos o cocinados de la(s) cesta(s) directamente en la jarra (M).
2.Cierre la tapa de la jarra (G).
3.Coloque la jarra sobre la base, encajándola correctamente en su lugar.
4.Enchufe el aparato en la toma eléctrica y enciéndalo (1).
5.Pulse el botón de batido (6) y seguidamente el de funcionamiento (4) para iniciar el triturado. El batido se efectuará en 5 ciclos en los que el aparato tritura durante 13 segundos, descansando 2 segundos entre ciclo y ciclo. Si desea detener temporalmente esta función, pulse de nuevo este botón.
Hay dos tipos de velocidades dependiendo de la textura que se desee obtener.
Con la primera pulsación se selecciona la velocidad 1 (II) para una textura con trozos pequeños.
Con la segunda pulsación se selecciona la velocidad 2 (III) para una textura de papilla suave.

6.Si el aparato no comenzara la función de batido, compruebe que el bol esté bien fijado en la base y que la tapa esté bien cerrada.
7.Repita el paso 5 hasta obtener la consistencia de la papilla deseada.
8.Apague (1) y desenchufe el aparato de la toma eléctrica.
9.Extraiga la jarra sujetándola del asa.
10.Abra la tapa de la jarra (G) y retire la papilla obtenida. Puede utiliza la pinza para retirar la papilla adherida a las paredes del bol.

5.4. ESTERILIZADOR

1.Llene el depósito con agua.
2.Coloque el biberón al revés en la cesta grande (L).
3.Haga la cesta de cocción al vapor más grande si fuera necesario.
4.Coloque la(s) cesta(s) en el bol de cocción (jarra) y la tapa (G o H) de manera que quede bien ajustada. Compruebe que no quede demasiado holgada.
5.Pulse el botón de esterilización (3) y pulse el botón de funcionamiento (4) para iniciar la esterilización. Si desea detener temporalmente la esterilización, pulse de nuevo este botón.
El tiempo máximo de esterilización es de 30 minutos y el ajuste predeterminado es de 6 minutos. También puede pulsar el botón “incrementar” (7) y el botón “reducir” (8) para seleccionar el tiempo que desee.
6.Una vez finalizada la esterilización, el aparato emite varios pitidos.

5.5. CALENTADO/ RECALENTADO / DESCONGELACIÓN

1.Llene el depósito con agua.
2.Coloque el biberón o los alimentos en la cesta grande (L).
3.Haga la cesta de cocción al vapor más grande si desea calentar, recalentar o descongelar biberones grandes u otros contenedores de alimentos.
4.Coloque la(s) cesta(s) en el bol de cocción (jarra) e instale la tapa del bol (G o H) de manera que quede bien ajustada. Compruebe que no quede demasiado holgada.
5.Pulse el botón de calentamiento (2) y a continuación el botón de funcionamiento (4) para iniciar el calentamiento, el recalentamiento o la descongelación. Si desea detener temporalmente la función, pulse de nuevo este botón.
El tiempo máximo de calentamiento es de 30 minutos y el ajuste predeterminado es de 3 minutos. También puede pulsar el botón “incrementar” (7) y el botón “reducir” (8) para seleccionar el tiempo que desee.
6. Una vez finalizado el calentamiento, el aparato emite varios pitidos.

		Depósito de agua lleno con 100ml (25ºC)		**Depósito de agua lleno con 200ml (25ºC)**
		Tiempo de calentamiento / recalentamiento (min)		**Tiempo de descongelación (min)**
		Temperatura ambiente (22ºC)	**Temperatura del frigorífico (5ºC)**	**Temperatura del congelador (-17ºC)**
Biberón	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Bote de papilla	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

La temperatura final del contenido del biberón o el potito puede variar dependiendo de la temperatura ambiente, del tamaño del biberón (potito) o de la forma del mismo. Si considera que la temperatura obtenida es demasiado baja, aumente levemente el tiempo la próxima vez. Si, por el contrario, la temperatura es demasiado alta, disminuya el tiempo de calentamiento.

6. MANTENIMIENTO

6.1. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

La jarra, las cestas de cocción, los separadores, la cuchilla, las tapas y las pinzas pueden lavarse con agua jabonosa y una esponja o en el lavavajillas.
Utilice un trapo húmedo para limpiar la base del aparato.

Importante:

· Limpie el aparato después de cada uso.
· Desenchufe siempre el aparato y espere a que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
· No sumerja nunca la base en agua.
· Las cuchillas están muy afiladas, manipúlelas con cuidado.
· No utilice productos abrasivos. No vierta nunca lejía o productos químicos en el aparato.
· Después de la limpieza de la cuchilla, asegúrese de volver a instalarla correctamente.

6.2. ELIMINACIÓN DE LOS DEPÓSITOS DE CAL

Con el tiempo, dependiendo de la calidad del agua utilizada, podrían formarse residuos de cal en el fondo del depósito de agua. Para eliminar estos residuos debe hacerse lo siguiente:
1.Vierta una mezcla de 100 ml de agua caliente y 100 ml de vinagre blanco en el depósito de agua.
2.Deje actuar esta mezcla durante aproximadamente 3 minutos antes de vaciar el depósito y limpiarlo con un trapo húmedo.
3.Llene el depósito con 200 ml de agua y colóquelo en la posición de vapor durante 20 minutos. Vacíe y limpie la jarra antes de cocinar de nuevo alimentos.
Importante: No utilice detergentes.

6.3. ALMACENAMIENTO

Cuando no vaya a utilizar el procesador de alimentos durante un período de tiempo prolongado, o si tuviera que transportarlo, siga los pasos que se indican a continuación.
1.Abra la bolsa.
2.Coloque los accesorios en el vaso de batidora y coloque el vaso en la base tal como se muestra en la figura.
3.Introduzca el aparato en la bolsa.
4.Cierre la bolsa con la cremallera.

Importante: vacíe el depósito de agua antes de guardar el aparato.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima del depósito de agua: 350 ml
Capacidad máxima de la jarra: 1l
Capacidad máxima de la cesta de cocción al vapor A: 750 ml
Capacidad máxima de la cesta de cocción al vapor B: 350 ml
Capacidad máxima de la cesta de cocción al vapor C: 150 ml
Protección: Sistema de calentamiento con control de temperatura y bloqueo de seguridad.
Potencia: 700 W (Motor: 200 W)
Tensión: 240 V / 50 Hz

8. INFORMACIÓN SOBRE LA RETIRADA DEL PRODUCTO

Es necesario desechar el producto de manera responsable.
No se deshaga de los productos que muestren el símbolo del contenedor de basura tachado junto con el resto de los residuos domésticos.
Una vez finalizada su vida útil, estos productos deben desecharse llevándolos a un centro de recogida y tratamiento designado por las autoridades locales. También puede ponerse en contacto con el establecimiento en el que adquirió el producto.

English

INDEX

1.INTRODUCTION
2.CONTENTS
3.SAFETY INSTRUCTIONS
4.PRODUCT FEATURES
5.INSTRUCTIONS FOR USE
6.MAINTENANCE
7.TECHNICAL SPECIFICATION
8.PRODUCT DISPOSAL INFORMATION

1. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of this food processor that combines a steamer, blender/chopper, warmer and sterilizer. This appliance is particularly suitable for sterilizing bottles and accessories and preparing baby food.

Before using this device, please read all instructions in this manual carefully. Please keep in a safe place as it contains important information.

The features described in this user's guide are subject to modifications without prior notice.

1.1. FEAUTURES:

· Complete 5-in-1 kitchen robot:
  - Heats up any size of baby bottles and baby food jars uniformly and quickly
  - Sterilizes bottles and accessories
  - Cooks and heats up food using steam at 2 speeds depending on the type of food, conserving their nutrients
  - Defrosts
  - Crushes with 2 different speeds depending on the food texture
· Includes 3 baskets for preparing food
· Demountable and easy to clean
· Jar, baskets and knives suitable for the dishwasher
· Large jar capacity (1l) that can be increased with the additional baskets
· Automatic safety disconnection when the level of water is too low and when idle
· Visual and sound alert
· Very intuitive backlit display with multiple options and all the process information
· Extractable lower drawer to store kitchen accessories
· It has a convenient cable retractor and all the components are stored inside the jar, occupying minimal space when not in use
· Storage and travel bag
· Bisphenol A-free

2. CONTENTS

1 Food processor
1 Blender jar
1 Jar lid
3 Basket for separating food
2 Magic board
1 Heat insulation cover
1 Spatula clips
1 Extra blade set seal ring
1 Case for storage and transport
1 Instruction manual and guarantee

If any of the above is missing, please contact your retailer.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

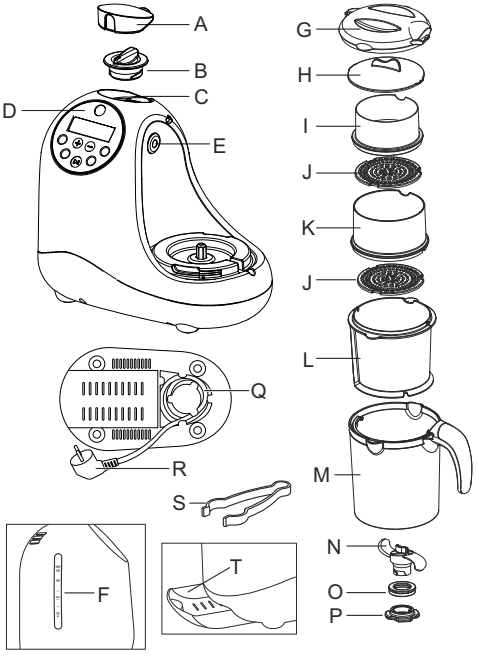
When using any electric appliance, basic precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:
1.Read the instructions carefully before use, and save them for future reference.
2.Make sure the power used is as indicated on the rating label.
3.Do not forget to unplug the appliance after each use.
4.Never switch the appliance on with an insufficient level of water.
5.Do not insert any object into the water reservoir opening or safety value.
6.Always disconnect the food processor from the mains supply when not in use.
7.Always unplug the appliance before installing, removing or placing components.
8.Always unplug the appliance and leave it to cool before cleaning.

9.Leave the appliance to cool for approximately 15 minutes between two consecutive uses.
10.Always place the steamer/blender on a dry, flat surface, out of the reach of children.
11.Close supervision is required when any appliance is used near to children.
12.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13.Never leave the appliance without supervision.
14.Handle the blades with great care, particularly when you empty or clean the bowl and blade, they are very sharp.
15.If the blades get blocked, always unplug the appliance before removing the ingredients causing the blockage.
16.The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event of contact.
17.Always use the handle to lift the bowl.
18.Beware of the hot steam which rises from the bowl and water reservoir during cooking and when you remove the lid.
19.Do not use the appliance for anything other than its intended use.
20.This appliance is intended for household use only.
21.Empty the water tank before storing the appliance.
22.Do not tilt or tip the unit or attempt to empty or fill it while it is operating.
23.Do not attempt to open any part of the food processor.
24.Never immerse the appliance in water.
25.Never use the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way.
26.Never attempt to open any part or dismantle the controls. Responsibility for failure cannot be accepted if these instructions have been ignored.
27.If the flex is damaged, must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid hazards.
28.Any repairs that need to be done to the food processor must be referred to an authorized Service Agent only.

IMPORTANT: You are advised that changes and modifications not carried out on the equipment by the MINILAND technical service are not covered by the product guarantee.

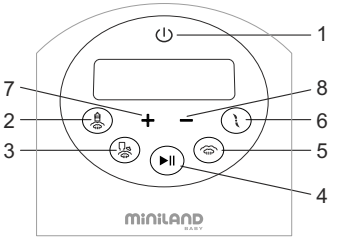
4. PRODUCT FEATURES
4.1.PARTS DESCRIPTION

A. Decorative water tank cap
B. Water tank lid
C. Water tank
D. Housing and digital control panel
E. Stream outlet
F. Water level measurer
G. Jar lid
H. Heat insulation cover
I. Steaming basket C
J. Magic board
K. Steaming basket B
L. Steaming basket A
M. Blender jar
N. Blade
O. Blade set seal ring
P. Blade base
Q. Cord storage
R. Cord
S. Spatula clips
T. Extractable lower drawer



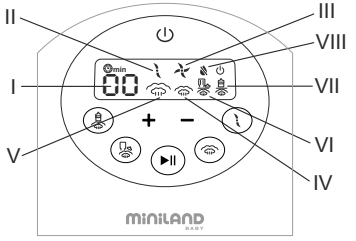
4.2. CONTROL PANEL

1. ON / OFF
2. Warmer Function
3. Sterilizer Function
4. Play / Pause
5. Steaming Function
6. Blending Function
7. Increase time
8. Decrease time



4.3. DISPLAY INFORMATION

I. Time
II. Blending speed 1
III. Blending speed 2
IV. Steaming speed 1
V. Steaming speed 2
VI. Sterilizer on
VII. Warmer on
VIII. Water tank empty

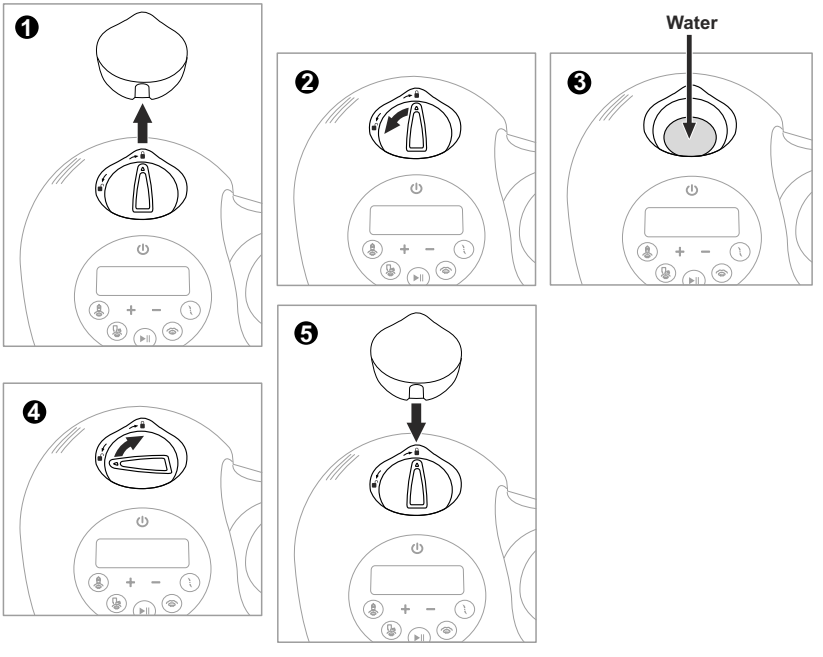


5. INSTRUCTIONS FOR USE

5.1. BEFORE USING

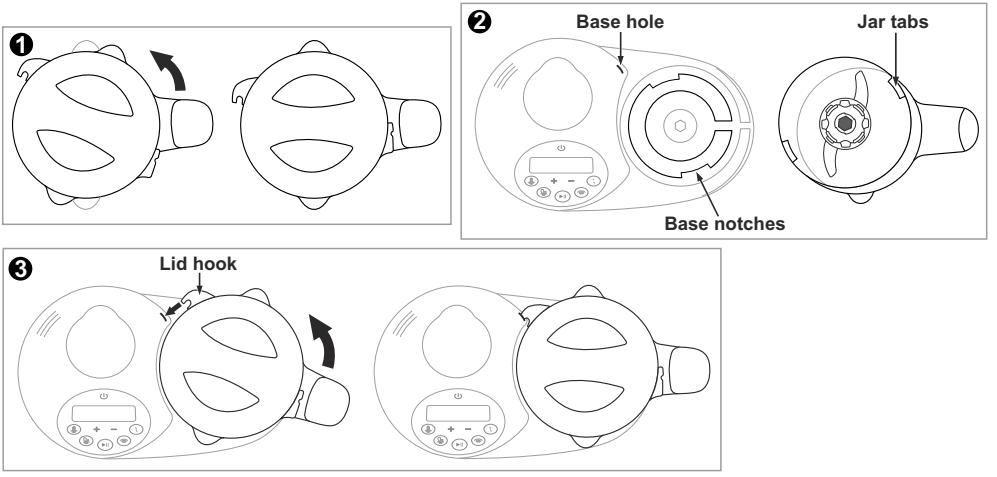
5.1.1.FILLING THE WATER TANK

1.Remove the water tank decorative cap (A) pulling up it carefully.
2.Open the water tank turning the lid (B) anticlockwise.
3.Fill the tank (C) with water required.
4.Close the water tank turning the lid (B) clockwise.
5.Place the cap (A) matching the tank nozzle relief with the cap notch and carefully press the cap down.



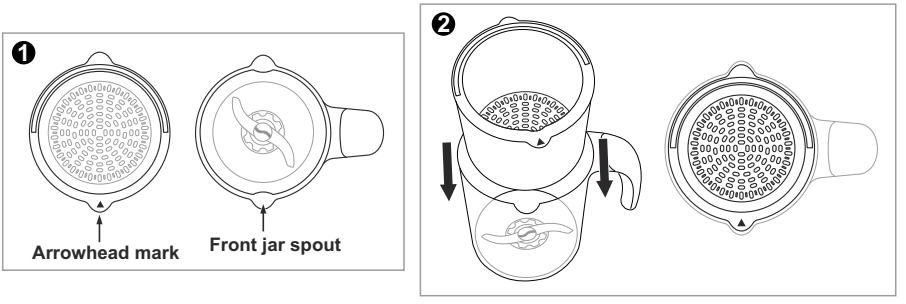
5.1.2. PLACING THE BENDER JAR

1.First you must cover the blender jar (M). Place the jar lid (G) over the jar and turn the jar lid anticlockwise until you hear a “clack”.
Turn the jar lid clockwise if you want to remove it.
2.Place the jar over the base by matching the tabs on the bottom of the jar with the notches in the base.
3.Turn the jar anticlockwise until you hear a “clack”. The hole of the jar must exactly match with the stream outlet orifice (E) of the base.
When the lid is fitted onto the jar, the hook of the lid must be fully inserted in the base hole.
Turn the blender jar clockwise if you want to remove it.



5.1.3. PLACING THE STEAMING BASKET IN THE BLENDER JAR

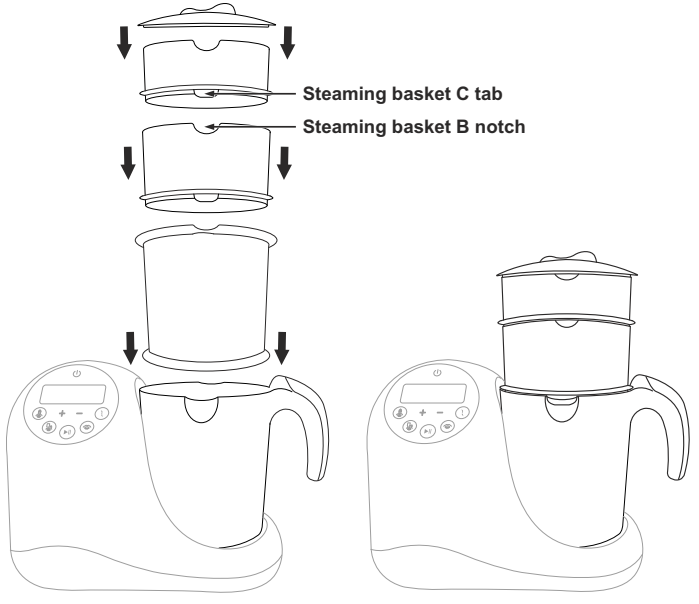
1.Line up the arrowhead mark at the steaming basket A (L) with the front jar spout.
2.Insert the basket into the jar.



5.1.4. SETTING UP THE LARGER STEAMING BASKET

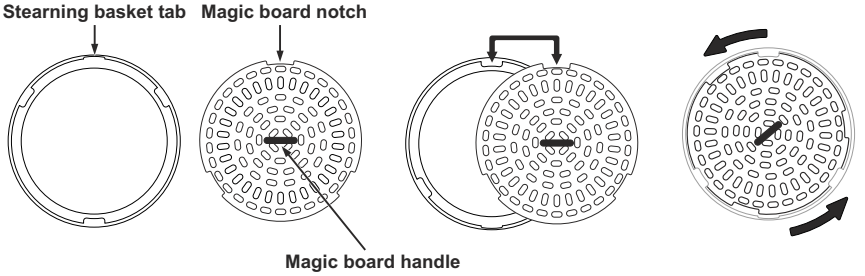
1.Place the steaming basket B (K) over the steaming basket A (L) by matching the tab on the steaming basket B bottom with the notch on the steaming basket A top.
Place the heat insulation cover (H) over the streaming basket B.

2.If you want to make an even larger steaming basket, place the steaming basket C (I) over the steaming basket B (K) by matching the tab on the steaming basket C bottom with the notch on the steaming basket B top.
Place the heat insulation cover over the streaming basket C.

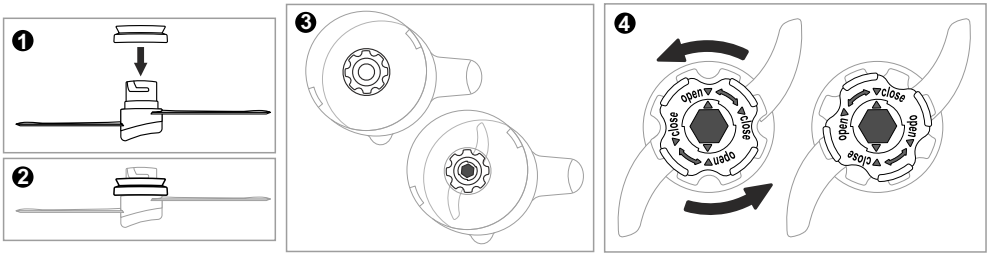


5.1.5. STEAMING SEVERAL FOODS SEPARATELY
1.Turn the steaming basket (B, C) by placing the bottom upwards.
Take the magic board (J) by its handle.
2.Place the magic board over the basket by matching the tabs on the basket bottom with the notches in the magic board.
Turn the magic board in any direction.

If you want to steam several foods separately you should follow the steps outlined in paragraph 5.1.4.



5.1.6. INSTALLING AND REMOVING THE BLADE
1.Position the seal (N) with the suction pad (flared part) facing downwards
2.Place the ring (O) over the blade bottom.
3.Place the flower-shaped part (P) beneath the bowl with the smaller part directly beneath the bowl, holding the blade on the other side.
4.Give it a quarter turn anticlockwise
Important: Pull on the "flower" part to check that the blade is properly screwed in.



5.2. STEAM COOKING
1.Fill the water tank.
2.Place the food into the large basket (L).
3.Set up the larger steaming basket if necessary.
4.If you wish to separate types of food in order to cook them separately, follow the process as described in section 5.1.5.
5.Place the basket(s) in the cooking bowl (jar) and fit the bowl lid (G or H) tightly. Check that there is no play.
6.Place the bowl on the base and lock into place. It is not necessary to remove the blade.
7.Plug in and turn on (1) the appliance.
8.Press the steaming button (5) and press the play button (4) to start the cooking process, if you want to pause the function, press this button again. The light comes on, indicating that cooking is in progress.
The max cooking time is 30 minutes, and the default setting is 20 minutes, you can also press the "increase" (7) and "decrease" (8) button to choose the time you prefer.
There are two different speeds depending on the food texture.
Press once, you select the speed 1 (IV)
Press twice, you select the speed 2 (V)
9.When cooking is completed, the appliance beeps.
10.Turn off and unplug the appliance.

11.Remove the jar from the base and remove the lid (G or H).
Beware of the hot steam which rises from the bowl and water tank during cooking and when you remove the lid.
12.Remove the basket(s) using the spatula clips.
13.The food is ready to eat or to blend.

5.2.1.INGREDIENTS AND STEAMING TIMES

Type of food	Ingredient	Approximate steaming time
Fruit	Apple	5 min.
	Orange	10 min.
	Peach	10 min.
	Pear	5 min.
	Pineapple	15 min.
	Plum	10 min.
Vegetables	Asparagus	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carrot	15 min.
	Cauliflower	15 min.
	Celery	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fennel	15 min.
	French beans	20 min.
	Leek	15 min.
	Onion	15 min.
	Peas	20 min.
	Pepper	15 min.
	Potato	20 min.
	Pumpkin	15 min.
	Spinach	15 min.
	Swede	15 min.
	Sweet potato	15 min.
	Tomato	15 min.
Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20 min.
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc	15 min.

Notes:
· All food must be cut in small cubes, no bigger than 2-3cm.
· Steaming speed 2
· The amount of water required to fill the tank in order to achieve a certain steaming time may vary according to the room temperature, or the hardness and temperature of the water. The maximum level in the tank is suitable for steaming for 20 minutes. For longer steaming times, when the water in the tank runs out, you should:
- wait 5 minutes
- open the water tank
- fill with enough water to finish the steaming
- press the button (4) to resume the steaming process
When the water tank is empty. There will be a water empty sign shown on the display (VIII).

5.3. BLENDING
1.Place the cooked or fresh food from the basket(s) directly into the cooking bowl (M).
2.Close the bowl lid (G).
3.Place the bowl on the base and lock into place.
4.Plug in and turn on the appliance (1).
5.Press the blend button (6) and press the play button (4) to start blending for approximately 13 seconds on and 2 off during 5 cycles. If you want to pause the function you have to press this button again.
There are two different speeds depending on the food texture.
Press once, you select the speed 1 (II) for a texture with small pieces.
Press twice, you select the speed 2 (III) for a smooth texture.

6.If the food is not blended, check that the bowl is securely fastened onto the base and that the lid is properly closed.
7.Repeat the previous stage until the required consistency has been attained.
8.Turn the appliance off (1) and unplug.
9.Unscrew the bowl using the handle.
10.Open the bowl lid (G) and remove the puree obtained. The spatula clip may be used to scrape out the bowl.

5.4. STERILIZER

1.Fill the water tank.
2.Put the bottle upside down into the large basket (L).
3.Set up the larger steaming basket if necessary.
4.Place the basket(s) in the cooking bowl (jar) and fit the bowl lid (G or H) tighly. Check that there is no play.
5.Press the sterilizer button (3) and the play button (4) to start to sterilizing, if you want to pause the function, press this button again.
The max sterilizing time is 30mins, and the default setting is 6 minutes. You can also press the “increase” (7) and “decrease” (8) button to choose the time you prefer.
6.When sterilizing is completed, the appliance beeps.

5.5. WARMER / REHEATING / DEFROSTING

1.Fill the water tank.
2.Put the bottle or food into the large basket (L).
3.Set up the larger steaming basket if you wish to warm, reheat or defrost big feeding bottles, or different food.
4.Place the basket(s) in the cooking bowl (jar) and fit the bowl lid (G or H) tightly. Check that there is no play.
5.Press the warmer button (2) and the play button (4) to start warming, reheating or defrosting, if you want to pause the function you have to press this button again.
The max warming time is 30 minutes, and the default setting is 3 minutes. You can also press the “increase” (7) and “decrease” (8) button to choose the time you prefer.
6. When warming is completed, the appliance beeps.

5.5.1. TABLES FOR WARMING TIMES

		100ml in the water tank (25ºC)		**200ml in the water tank (25ºC)**
		Warming/Reheating time (min)		**Defrosting time (min)**
		Ambient temperature (22ºC)	**Fridge temperature (5ºC)**	**Freezer temperature (-17ºC)**
PP bottle	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Glass bottle Jar	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

The final temperature of the bottle contents may vary due to differences in the room temperatures, bottle sizes or shapes. If the temperature of the bottle contents is too low, you can increase the warming time the following time. If it is too hot, reduce the warming time.

6. MAINTENANCE

6.1. CLEANING AND CARE

The jar, blade set, cooking baskets, bowl lids, magic boards and spatula clips may be washed with a sponge in soapy water or in the dishwasher.
Use a damp cloth to clean the base unit.

Important:

· Clean the appliance after each use.
· Always unplug the appliance and wait for it to cool before cleaning.
· Never immerse the motor unit in water.
· Wash blade with care: they are very sharp.
· Do not use abrasive products. Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the appliance.
· After cleaning the blade, ensure that the seal is correctly repositioned.

6.2. DESCALING

A lime deposit may build up on the bottom of the water tank during extended use and depending on the quality of the water used.
1.Ensure that the appliance is regularly descaled by pouring a mixture of 100ml hot water + 100ml white vinegar into the water tank.
2.Leave for approximately 3 minutes before emptying the tank and wiping it with a damp cloth.
3.Fill the tank with 200ml water and set the appliance to the steam position for 20 minutes, leaving the bowl empty before using it again to cook food.
Important: do not use detergents.

6.3. STORING

Store the food processor in the case for long periods of non-use or to transport it.
1.Unzip and open the case.
2.Put the accessories in the blender jar and place the jar on the base as shown in figure.
3.Put the device in the case.
4.Zip the bag up.

Important: empty the water tank before storing the appliance.

7. TECHNICAL SPECIFICATION

Maximum capacity of water tank: 350ml
Maximum capacity of jar: 1l
Maximum capacity of steaming basket A: 750ml
Maximum capacity of steaming basket B: 350ml
Maximum capacity of steaming basket C: 150ml
Protection: temperature-controlled heating system and safety lock.
Power: 700 W (Motor: 200 W)
Voltage: 240 V / 50 Hz

8. PRODUCT DISPOSAL INFORMATION

Remember to dispose of the product responsibly.
Do not mix products bearing the crossed-out bin symbol with your general household waste.
For the correct collection and treatment of these products take them to the collection points designated by your local authority. Alternatively contact the retailer who sold you the product.

INDICE

1.INTRODUÇÃO
2.CONTEÚDO
3.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
4.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
5.INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
6.MANUTENÇÃO
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
8.INFORMAÇÕES DE ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS

1. INTRODUÇÃO

Damos-lhe os parabéns por ter adquirido este processador de alimentos que combina num aparelho cozedura no vapor, batedeira/picadora, aquecedor e esterilizador. Este aparelho é especialmente adequado para a esterilização de biberões e acessórios e a preparação de comidas de bebés.
Antes de utilizar este aparelho, leia cuidadosamente as instruções indicadas neste manual. Guarde o manual em lugar seguro, dado que contém informações importantes que poderá necessitar de consultar no futuro.

As características e funções descritas neste manual do utilizador estão sujeitas a modificações sem aviso prévio.

1.1. CARACTERÍSTICAS

· Robô de cozinha multifunções completo 5 em 1:
  - Aquece biberões e potinhos de qualquer tamanho de maneira uniforme e rápida.
  - Esteriliza biberões e acessórios.
  - Cozinha e aquece alimentos no vapor, com dois níveis dependendo do tipo de alimento, conservando os seus nutrientes.
  - Descongela.
  - Tritura com 2 velocidades diferentes de acordo com a textura da comida desejada.
· Inclui 3 cestos para separação dos alimentos.
· Desmontável e fácil de limpar.
· Grande capacidade da jarra (1l) com possibilidade de ser aumentada com cestos adicionais.
· Jarra, cestos, lâminas e acessórios preparados para máquina de lavar loiça.
· Desconexão automática de segurança, por falta de água e em repouso.
· Visor retro-iluminado muito intuitivo com múltiplas opções e todas as informações do processo.
· Gaveta inferior amovível, para guardar os acessórios de cozinha.
· Dispõe de um cómodo recolhe-cabos e todos os acessórios são guardados no interior da jarra principal, ocupando o mínimo espaço quando não está em uso.
· Saco para armazenamento e transporte incluído.
· Livre de bisfenol A.

2. CONTEÚDO

1 Processador de alimentos
1 Jarra de batedeira
1 Tampa da jarra
3 Cesto para a separação de alimentos
2 Separador mágico
1 Tampa de isolamento térmico
1 Pinças
1 Anel de silicone adicional para o conjunto de lâminas
1 Saco para armazenamento e transporte
1 Manual de instruções e garantia

Se faltar qualquer um dos elementos acima indicados, entre em contacto com o estabelecimento em que adquiriu o produto.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

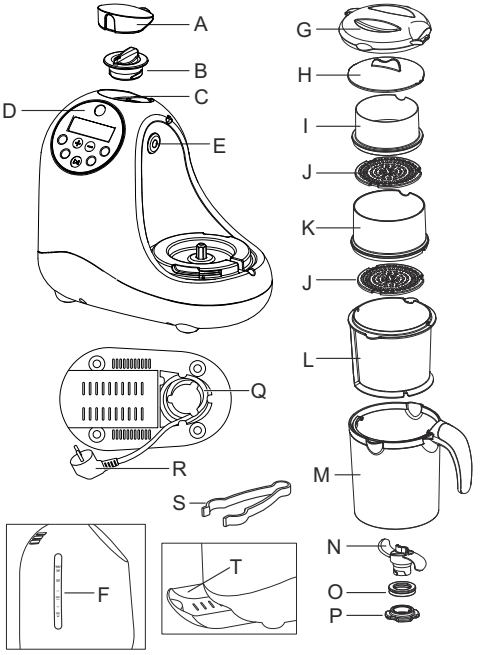
Quando se tratar de utilizar qualquer aparelho eléctrico, é necessário que se tenham certos cuidados básicos, tendo em vista reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico e lesões pessoais. Alguns destes cuidados são os seguintes:
1.Leia cuidadosamente este manual de instruções e conserve-o para o poder consultar no futuro se for necessário.
2.Certifique-se de que a voltagem da tomada de corrente corresponde à voltagem indicada na etiqueta de especificações do aparelho.
3.Não se esqueça de desligar o aparelho da tomada de corrente após cada utilização.
4.Nunca ligue o aparelho sem ter enchido previamente o depósito com a quantidade de água necessária.
5.Não insira nenhum objecto na abertura do depósito de água ou na válvula de segurança.
6.Desconecte sempre o aparelho da tomada de corrente quando não o estiver a utilizar.
7.Desconecte sempre o aparelho antes de proceder à instalação, remoção ou posicionamento de componentes.

8.Desconecte sempre o aparelho e deixe-o arrefecer antes de proceder à sua limpeza.
9.Deixe que o aparelho arrefeça durante cerca de 15 minutos entre cada uso.
10.Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície seca e plana e afastada do alcance das crianças.
11.É necessário supervisionar as crianças quando se utilizar qualquer aparelho eléctrico perto delas.
12.Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) que apresentem uma diminuição das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não tenham a experiência e os conhecimentos necessários para o utilizarem, salvo se o fizerem sob supervisão ou tiverem recebido instruções no que se refere ao uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
13.Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.
14.Manuseie as lâminas com muito cuidado, especialmente ao esvaziar ou limpar a tigela e as lâminas. As lâminas estão muito afiadas.
15.Se as lâminas se bloquearem e tiver que as desbloquear, certifique-se de que desliga sempre o aparelho antes de retirar os alimentos responsáveis pelo bloqueio.
16.O aparelho atinge temperaturas muito elevadas durante a cozedura no vapor e poderá provocar queimaduras em caso de contacto com a pele. Utilize sempre a asa para levantar a tigela.
17.Tenha cuidado com o vapor quente que sobe da tigela e do depósito de água, tanto durante a cozedura como quando retirar a tampa.
18.Não utilize o aparelho para nenhum fim diferente do seu uso previsto.
19.Este aparelho só foi concebido para uso doméstico.
20.Não incline nem vire o aparelho nem tente esvaziá-lo ou enchê-lo enquanto ele estiver em funcionamento.
21.Esvaziar o depósito de água antes de guardar o aparelho.
22.Não tente abrir nenhuma parte do aparelho.
23.Nunca submirja o aparelho em água.
24.Não ponha em funcionamento nenhum aparelho eléctrico se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não funcionar correctamente ou se tiver sofrido qualquer tipo de dano.
25.Não tente abrir nenhuma peça do aparelho nem desmontar os controlos. O fabricante não será considerado responsável por qualquer falha do aparelho se estas instruções não tiverem sido seguidas.
26.Se o cabo de alimentação sofrer danos, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por outro profissional com uma qualificação semelhante, tendo em vista evitar situações de perigo.
27.Todas as reparações necessárias no processador de alimentos só devem ser efectuadas por um Agente de Serviço autorizado.

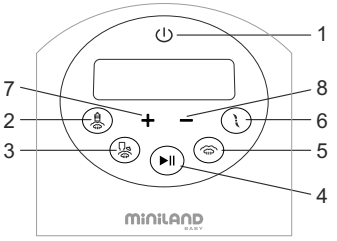
IMPORTANTE: Informamo-lo de que as alterações e modificações no equipamento não efectuadas por um técnico de serviço da MINILAND não estão cobertas pela garantia do produto.

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
4.1. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

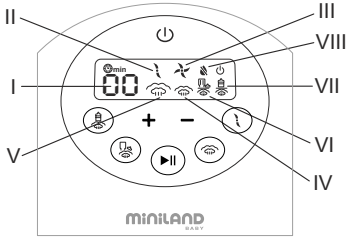
A. Tampa decorativa do depósito de água
B. Tampa do depósito de água
C. Depósito de água
D. Carcaça e painel de controlo digital
E. Saída de vapor
F. Medidor do nível de água
G. Tampa da jarra
H. Tampa de isolamento térmico
I. Cesto de cozedura no vapor C
J. Separador mágico
K. Cesto de cozedura no vapor B
L. Cesto de cozedura no vapor A
M. Jarra de batedeira
N. Folha
O. Anel de selagem do jogo de lâminas
P. Base das lâminas
Q. Armazenamento do cabo
R. Cabo
S. Pinças-espátula
T. Gaveta inferior amovível



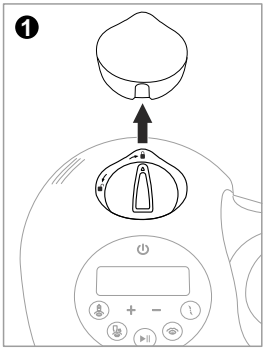
4.2. PAINEL DE CONTROLO
1. Ligar/Desligar
2. Função Aquecedor
3. Função Esterilizador
4. Funcionamento/Pausa
5. Função de Cozedura no Vapor
6. Função Batedeira
7. Aumentar Tempo
8. Reduzir Tempo

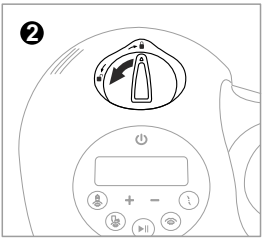


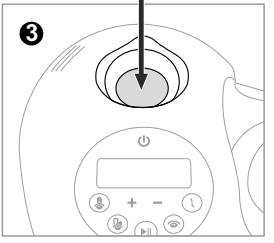
4.3. INFORMAÇÕES DO ECRÃ
I. Tempo
II. Velocidade de trituração 1
III. Velocidade de trituração 2
IV. Velocidade de cozedura no vapor 1
V. Velocidade de cozedura no vapor 2
VI. Esterilizador ligado
VII. Aquecedor ligado
VIII. Depósito de água vazio

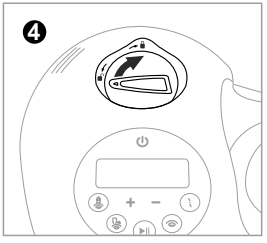


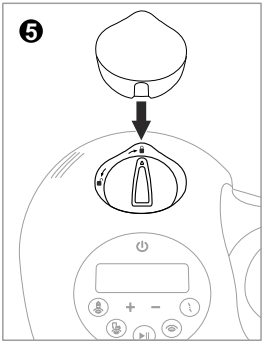
5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
5.1. ANTES DO USO
5.1.1. ENCHIMENTO DO DEPÓSITO DE ÁGUA
·Retire a tampa decorativa do depósito de água (A) puxando-a cuidadosamente para cima.
·Abra o depósito de água rodando a tampa (B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
·Encha o depósito (C) com a quantidade de água necessária.
·Feche o depósito de água rodando a tampa (B) no sentido dos ponteiros do relógio.
·Coloque a tampa (A) fazendo coincidir o rebordo na boquilha do depósito com o entalhe da tampa e empurrando a tampa para baixo.





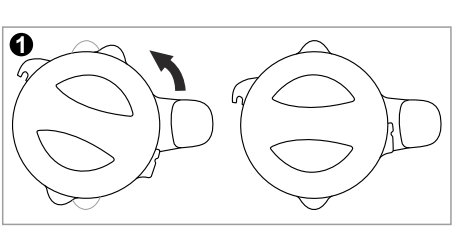


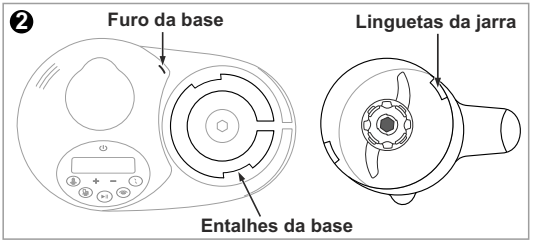


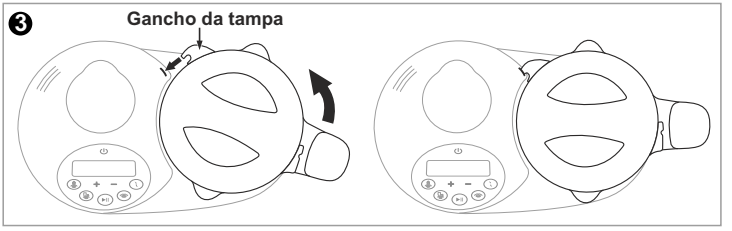


5.1.2. COLOCAÇÃO DA JARRA BATEDEIRA

1.Em primeiro lugar, deve tapar a jarra batedeira (M). Coloque a tampa (G) em cima da jarra e rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que um som (“clac”) lhe indique que ficou bem instalada.
Para retirar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio.
2.Coloque o copo sobre a base fazendo coincidir as linguetas na parte de baixo da jarra com os entalhes da base.
3.Rode o copo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que ouça um som (“clac”). O orifício do copo deve coincidir exactamente com o orifício de saída de vapor (E) da base.
Se a jarra estiver tapada, o gancho da tampa deve ficar totalmente inserido no furo da base destinado a acolhê-lo.
Para retirar o copo de batedeira, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio.

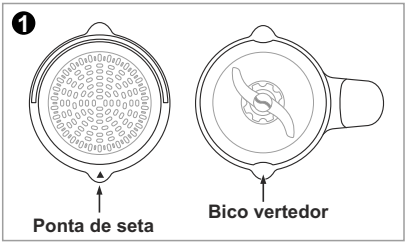


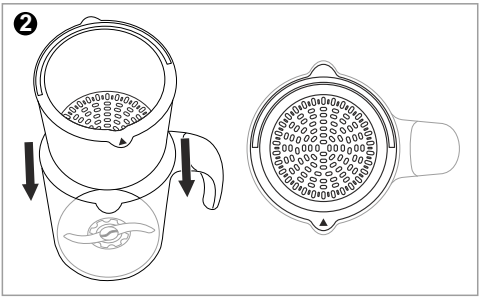




5.1.3. COLOCAÇÃO DO CESTO DE COZEDURA NO VAPOR NA JARRA BATEDEIRA

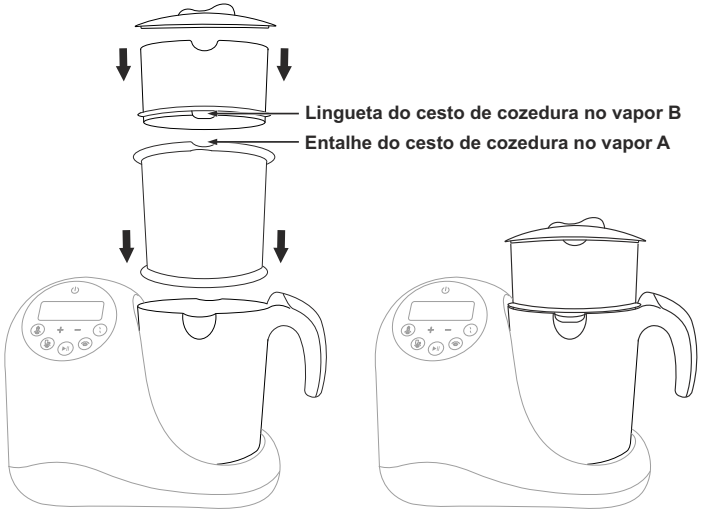
1.Alinhe a marca em forma de ponta de seta do cesto de cozedura no vapor (A) com o bico vertedor dianteiro da jarra.
2.Insira o cesto no copo.



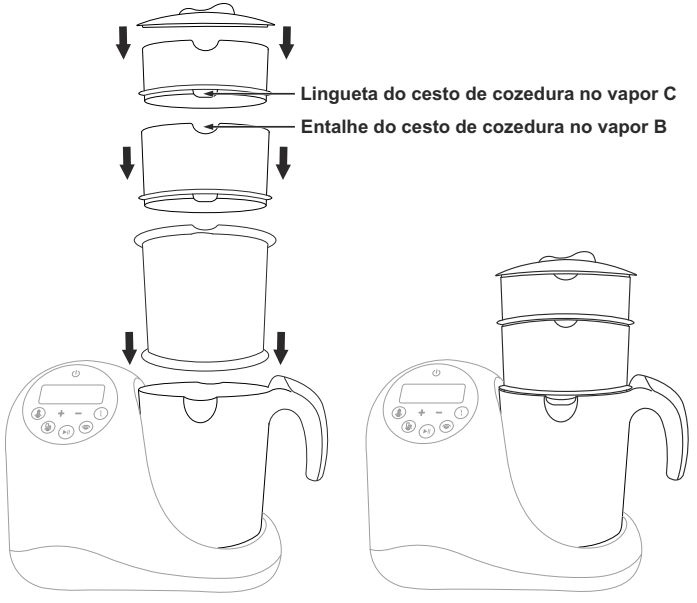


5.1.4. FORMAÇÃO DE UM CESTO DE COZEDURA NO VAPOR DE TAMANHO MAIOR

1.Coloque o cesto de cozedura no vapor B (K) em cima do cesto de cozedura no vapor A (L) fazendo coincidir a lingueta da parte inferior do cesto de cozedura no vapor B com o entalhe da parte superior do cesto de cozedura no vapor A.
Coloque a tampa de isolamento térmico (H) em cima do cesto de cozedura no vapor B.

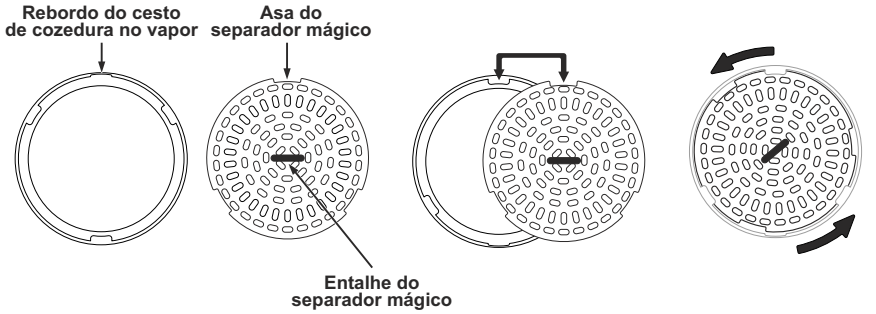


2.Se desejar construir um cesto de cozedura no vapor ainda maior, coloque o cesto de cozedura no vapor C (I) em cima do cesto de cozedura no vapor B (K) fazendo coincidir a lingueta da parte inferior do cesto de cozedura no vapor C com o entalhe da parte superior do cesto de cozedura no vapor B.
Coloque a tampa de isolamento térmico (H) em cima do cesto de cozedura no vapor C.

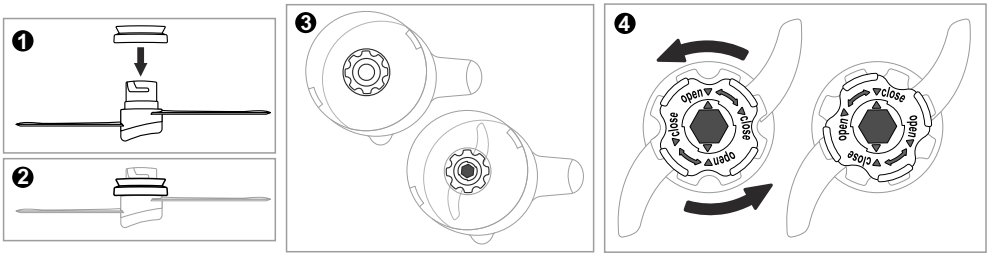


5.1.5. COZEDURA NO VAPOR DE VÁRIOS ALIMENTOS EM SEPARADO
1.Rode o cesto de cozedura no vapor (B, C) colocando a parte inferior virada para cima.
Pegue no separador mágico (J) pela sua asa.
2.Coloque o separador mágico em cima do cesto fazendo coincidir os rebordos da parte inferior do cesto com os entalhes do separador mágico.
Rode o separador mágico em qualquer direcção.

Se desejar cozinhar no vapor vários alimentos em separado, dê os passos indicados no parágrafo 5.1.4.



5.1.6. INSTALAÇÃO E REMOÇÃO DA LÂMINA
1.Vire a lâmina (N), orientando a parte superior para baixo.
2.Coloque o anel (O) em cima da parte inferior da lâmina.
3.Coloque a peça em forma de flor (P) por debaixo da tigela com a parte mais pequena em contacto com a jarra, fixando a lâmina a partir do outro lado.
4.Rode a base da lâmina (P) um quarto de volta no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
Importante: Puxe pela peça em forma de flor para verificar se a lâmina está bem fixa.



5.2. COZEDURA NO VAPOR
1.Encha o depósito com água.
2.Coloque os alimentos no cesto grande (L).
3.Torne maior o cesto de cozedura no vapor se for necessário.
4.Se desejar separar tipos de alimentos para os cozinhar em separado, siga as indicações da secção 5.1.5.
5.Coloque o(s) cesto(s) na tigela de cozedura (jarra) e instale a tampa (G ou H) de forma que fique bem ajustada. Comprove que não fica demasiado folgada.
6.Coloque a jarra sobre a base, encaixando-a correctamente. Não é necessário retirar a lâmina.
7.Conecte a ficha do aparelho à tomada de corrente e ligue-o (1).
8.Pressione o botão de cozedura no vapor (5) e pressione o botão de funcionamento (4) para iniciar a cozedura. Se desejar parar temporariamente a cozedura, pressione novamente este botão. A luz acende-se, indicando que a cozedura está em andamento.
O tempo máximo de cozedura é de 30 minutos e o ajuste predeterminado é de 20 minutos. Também pode pressionar o botão “aumentar” e o botão “reduzir” para seleccionar o tempo desejado.
Há dois tipos de velocidades dependendo dos alimentos a cozinhar.
Com a primeira pressão selecciona-se a velocidade 1 (IV)
Com a segunda pressão selecciona-se a velocidade 2 (V)
9.Uma vez concluída a cozedura, o aparelho emite vários apitos.
10.Desligue o aparelho e desconecte a ficha do mesmo da tomada de corrente.

11.Retire o copo da sua base e retire a tampa (G ou H).
Tenha cuidado com o vapor quente que sai da jarra e o depósito de água tanto durante a cozedura como quando retirar a tampa.
12.Retire o(s) cesto(s) utilizando as pinças.
13.Agora os alimentos já estão prontos para serem consumidos directamente ou para se converterem em papa.

5.2.1.INGREDIENTES E TEMPOS DE COZEDURA NO VAPOR

Tipo de alimento	Ingredientes	Tempo aproximado de cozedura no vapor
Fruta	Maçãs	5 min.
	Laranjas	10 min.
	Pêssegos	10 min.
	Peras	5 min.
	Ananás	15 min.
	Ameixas	10 min.
Verdura	Espargos	10 min.
	Brócolos	20 min.
	Cenouras	15 min.
	Couve-flor	15 min.
	Aipo	15 min.
	Aboborinha	15 min.
	Funcho	15 min.
	Feijões verdes	20 min.
	Alhos-porros	15 min.
	Cebolas	15 min.
	Ervilhas	20 min.
	Pimentos	15 min.
	Batatas	20 min.
	Cabaça	15 min.
	Espinafres	15 min.
	Nabos	15 min.
	Batatas-doces	15 min.
	Tomates	15 min.
Carne	Frango, vitela, cordeiro, porco, etc.	20 min.
Peixe	Salmão, linguado, bacalhau, truta, etc.	15 min.

Notas:
·Todos os alimentos devem ser cortados em cubinhos de tamanho reduzido, com menos de 2-3 cm.
·Velocidade de cozedura no vapor 2.
·A água necessária para encher o depósito tendo em vista conseguir um determinado tempo de cozedura a vapor pode variar em função da temperatura ambiente, da dureza da água ou da temperatura da mesma. O nível máximo do depósito permite cozeduras de cerca de 20 minutos. Para efectuar cozeduras a vapor mais longas, quando a água do depósito se esgotar deverá:
- aguardar 5 minutos
- abrir o depósito de água
- encher com água suficiente para concluir a cozedura
- pressionar o botão (4) para reiniciar o processo de cozedura a vapor
Quando o depósito de água estiver vazio, será mostrado um signal de depósito de água vazio no visor (VIII).

5.3. TRITURAÇÃO
1.Coloque os alimentos frescos ou cozinhados do(s) cesto(s) directamente na jarra (M).
2.Feche a tampa da jarra (G).
3.Coloque a jarra sobre a base, encaixando-a correctamente no seu lugar.
4.Conecte a ficha do aparelho à tomada de corrente e ligue-o (1).
5.Pressione o botão de batimento (6) e seguidamente o de funcionamento (4) para iniciar a trituração. O batimento será efectuado em 5 ciclos em que o aparelho tritura durante 13 segundos, descansando 2 segundos entre ciclos. Se desejar parar temporariamente esta função, pressione novamente este botão.
Há dois tipos de velocidades, dependendo da textura que se deseja obter.

Com a primeira pressão selecciona-se a velocidade 1 (II) para uma textura com pedacinhos.
Com a segunda pressão selecciona-se a velocidade 2 (III) para uma textura de papa suave.
1.Se o aparelho não iniciar a função de batimento, verifique se a tigela está bem fixa na base e se a tampa está bem fechada.
2.Repita o passo 5 até obter a papa com a consistência desejada.
3.Desligue (1) e desconecte a ficha do aparelho da tomada de corrente.
4.Retire a jarra pegando nela pela asa.
5.Abra a tampa da jarra (G) e retire a papa obtida. Pode utilizar a pinça para retirar a papa aderente às paredes da tigela.

5.4. ESTERILIZADOR
1.Encha o depósito com água.
2.Coloque o biberão virado de cima para baixo no cesto grande (L).
3.Torne maior o cesto de cozedura no vapor se for necessário.
4.Coloque o(s) cesto(s) na tigela de cozedura (jarra) e instale a tampa (G ou H) de forma que fique bem ajustada. Verifique se fica demasiado folgada.
5.Pressione o botão de esterilização (3) e pressione o botão de funcionamento (4) para iniciar a esterilização. Se desejar parar temporariamente a esterilização, pressione novamente este botão.
O tempo máximo de esterilização é de 30 minutos e o ajuste predeterminado é de 6 minutos. Também pode pressionar o botão “aumentar” (7) e o botão “reduzir” (8) para seleccionar o tempo desejado.
6.Uma vez concluída a esterilização, o aparelho emite vários apitos.

5.5. AQUECIMENTO/REAQUECIMENTO/DESCONGELAÇÃO
1.Encha o depósito com água.
2.Coloque o biberão ou os alimentos no cesto grande (L).
3.Torne maior o cesto de cozedura no vapor se desejar aquecer, reaquecer ou descongelar biberões grandes ou outros contentores de alimentos.
4.Coloque o(s) cesto(s) na tigela de cozedura (jarra) e instale a tampa da tigela (G ou H) de forma que fique bem ajustada. Verifique se fica demasiado folgada.
5.Pressione o botão de aquecimento (2) e em seguida o botão de funcionamento (4) para iniciar o aquecimento, o reaquecimento ou a descongelação. Se desejar parar temporariamente a função, pressione novamente este botão.
O tempo máximo de aquecimento é de 30 minutos e o ajuste predeterminado é de 3 minutos. Também pode pressionar o botão “aumentar” (7) e o botão “reduzir” (8) para seleccionar o tempo desejado.
6. Uma vez concluído o aquecimento, o aparelho emite apitos.

		Depósito de água cheio com 100ml (25ºC)		**Depósito de água cheio com 200ml (25ºC)**
		Tempo de aquecimento/reaquecimento (min)		**Tempo de descongelação (min)**
		Temperatura ambiente (22ºC)	**Temperatura do frigorífico (5ºC)**	**Temperatura do congelador (-17ºC)**
Biberão	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Pote de papa	100 g	4	5	13
	130 g	5	6	14
	200 g	5	7	15
	250 g	6	8	16

A temperatura final do conteúdo do biberão ou do potinho pode variar dependendo da temperatura ambiente, do tamanho do biberão (potinho) ou da forma do mesmo. Se achar que a temperatura obtida é demasiado baixa, aumente levemente o tempo na vez seguinte. Se, pelo contrário, a temperatura for demasiado alta, diminua o tempo de aquecimento.

6. MANUTENÇÃO

6.1. LIMPEZA E CUIDADOS COM O APARELHO

A jarra, os cestos de cozedura, os separadores, a lâmina, as tampas e as pinças podem ser lavados com água saponária e uma esponja ou na máquina de lavar loiça.
Utilize um pano húmido para limpar a base do aparelho.

Importante:
1.Limpe o aparelho após cada utilização.
2.Desconecte sempre o aparelho e aguarde que ele arrefeça antes de proceder à sua limpeza.
3.Nunca submirja a base em água.
4.As lâminas estão muito afiadas. Manuseie-as com cuidado.
5.Não utilize produtos abrasivos. Nunca deite lixívia ou produtos químicos no aparelho.
6.Depois da limpeza da lâmina, certifique-se de que volta a instalá-la correctamente.

6.2. ELIMINAÇÃO DOS DEPÓSITO DE CALCÁRIO

Com o tempo, dependendo da qualidade da água utilizada, poder-se-ão formar depósitos de calcário no fundo do depósito de água. Para eliminar estes depósitos, deve fazer o seguinte:
1.Deite uma mistura de 100 ml de água quente e 100 ml de vinagre branco no depósito de água.
2.Deixe que esta mistura actue durante aproximadamente 3 minutos antes de esvaziar o depósito e de o limpar com um pano húmido.
3.Encha o depósito com 200 ml de água e coloque-o na posição de vapor durante 20 minutos. Esvazie a jarra e limpe-a antes de cozinhar novamente alimentos.
Importante: Não utilize detergentes.

6.3. ARMAZENAMENTO

Quando não tencionar utilizar o processador de alimentos durante um longo período de tempo, ou se tiver que o transportar, dê os passos indicados em seguida.
1.Abra o saco.
2.Coloque os acessórios no copo de batedeira e coloque o copo na base da forma apresentada na figura.
3.Introduza o aparelho no saco.
4.Feche o saco com o fecho de correr.

Importante: esvaziar o depósito de água antes de guardar o aparelho.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capacidade máxima do depósito de água: 350 ml
Capacidade máxima da jarra: 1l
Capacidade máxima do Cesto de cozedura no vapor A: 750ml
Capacidade máxima do Cesto de cozedura no vapor B: 350ml
Capacidade máxima do Cesto de cozedura no vapor C: 150ml
Protecção: Sistema de aquecimento com controlo de temperatura e bloqueio de segurança.
Potência: 700 W (Motor: 200 W)
Tensão: 240 V/50 Hz

8. INFORMAÇÕES DE ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS

É necessário que se desfaça do produto de forma responsável.
Não se desfaça dos produtos que mostrem o símbolo do contentor de lixo cruzado juntamente com os restantes resíduos domésticos.
Uma vez concluída a sua vida útil, estes produtos devem ser rejeitados levando-os para um centro de recolha e tratamento designado pelas autoridades locais. Também pode entrar em contacto com o estabelecimento em que adquiriu o produto.

SOMMAIRE

1.INTRODUCTION
2.CONTENU
3.INSTRUCTIONS DE SECURITE
4.CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
5.INSTRUCTIONS D'UTILISATION
6.ENTRETIEN
7.SPECIFICATIONS TECHNIQUES
8.INFORMATIONS D'ÉLIMINATION DU PRODUIT

Français

1. INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté ce robot de cuisine qui combine en un seul appareil cuisson vapeur, mixeur/hachoir, chauffe-biberon et stérilisateur. Cet appareil est spécialement adapté à la stérilisation des biberons et accessoires ainsi qu'à la préparation des repas des nourrissons.

Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions indiquées dans ce manuel. Conservez le manuel dans un endroit sûr car il contient des informations importantes que vous pourriez avoir besoin de consulter dans l'avenir.

Les caractéristiques et fonctions décrites dans ce manuel d'utilisateur sont susceptibles de faire l'objet de modifications sans préavis.

1.1. CARACTERISTIQUES

· Robot ménager multifonctions complet 5 en 1:
  - Chauffe les biberons et petits pots de toute taille de manière rapide et uniforme.
  - Stérilise les biberons et accessoires.
  - Cuit et chauffe les aliments à la vapeur avec deux niveaux selon le type d'aliment, en conservant leurs nutriments.
  - Décongèle.
  - Mixe à 2 vitesses différentes selon la texture de la nourriture désirée.
· Inclut 3 paniers pour séparer les aliments.
· Démontable et facile à nettoyer.
· Grande capacité de la carafe (1l) avec possibilité de l'augmenter au moyen de paniers supplémentaires.
· Carafe, paniers, lames et accessoires compatibles avec lave-vaisselle.
· Déconnexion automatique de sécurité par manque d'eau et au repos.
· Affichage rétroéclairé très intuitif avec multiples options et toutes les informations du processus.
· Tiroir inférieur extractible pour ranger les accessoires de cuisine.
· Dispose d'un range-cordon pratique, tous les accessoires sont conservés à l'intérieur de la carafe principale, occupant ainsi le minimum d'espace lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
· Sac de rangement et transport inclus.
· Exempt de bisphénol A.

2. CONTENU

1 Robot ménager
1 Bol du mixeur
1 Couvercle de la carafe
3 Paniers pour la séparation des aliments
2 Séparateur magique
1 Couvercle d'isolation thermique
1 Pince
1 Anneau en silicone supplémentaire pour le jeu de lames
1 Sac pour le rangement et le transport
1 Manuel d'instructions et garantie

Si l'un ou l'autre des éléments indiqués ci-dessus est manquant, contactez l'établissement qui vous a vendu le produit.

3. INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, il est nécessaire de suivre certaines précautions de base afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique et de blessures. Certaines de ces précautions sont indiquées ci-après:

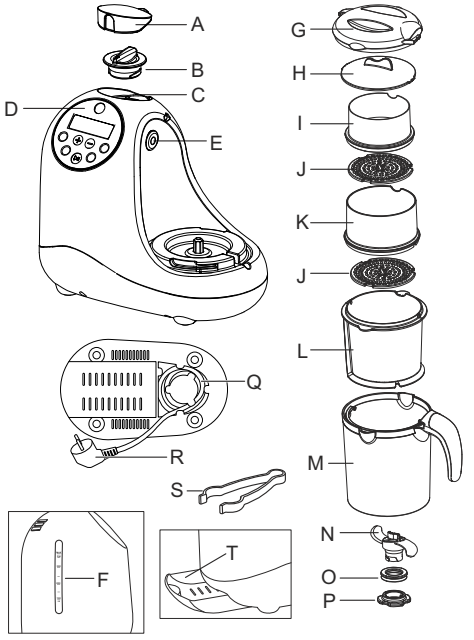
1.Lisez soigneusement ce manuel d'instructions et conservez-le afin de pouvoir le consulter si nécessaire dans l'avenir.
2.Assurez-vous que la tension de la prise électrique correspond à la tension indiquée sur l'étiquette de spécifications de l'appareil.
3.N'oubliez pas de débrancher la prise électrique après chaque utilisation.
4.N'allumez jamais l'appareil sans avoir préalablement rempli le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire.
5.N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou dans la vanne de sécurité.

6.Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
7.Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à l'installation, au retrait ou au positionnement de composants.
8.Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.
9.Laissez l'appareil refroidir durant environ 15 minutes entre chaque utilisation.
10.Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane et hors de la portée des enfants.
11.Il est nécessaire de surveiller les enfants lorsqu'on utilise un appareil électrique près d'eux.
12.Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant une diminution de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires pour l'utiliser, à moins qu'elles le fassent sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
13.Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
14.Manipulez les lames avec beaucoup de précaution, particulièrement en vidant ou en nettoyant le bol et les lames. Les lames sont très aiguisées.
15.Si les lames se bloquent et qu'il faut les débloquer, assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant de retirer les aliments responsables du blocage.
16.L'appareil atteint des températures très élevées durant la cuisson à la vapeur et pourrait provoquer des brûlures en cas de contact avec la peau. Utilisez toujours l'anse pour lever le bol.
17.Faites attention à la vapeur chaude qui s'élève du bol et du réservoir d'eau tant durant la cuisson que lorsque vous retirez le couvercle.
18.N'utilisez l'appareil à aucune autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
19.Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation au foyer.
20.Ne pas incliner ou renverser l'appareil ni essayer de le vider ou de le remplir alors qu'il fonctionne.
21.Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil.
22.Ne pas essayer ouvrir des parties de l'appareil.
23.Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
24.Ne faites fonctionner aucun appareil électrique lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, lorsqu'il ne fonctionnera pas correctement ou lorsqu'il aura subi un quelconque type de dommage.
25.N'essayez pas d'ouvrir des pièces de l'appareil ou de démonter les organes de commande. Le fabricant ne sera en aucun cas responsable d'une quelconque défaillance de l'appareil si les présentes instructions n'ont pas été suivies.
26.Lorsque le cordon d'alimentation sera endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un autre professionnel possédant une qualification similaire afin d'éviter toute situation dangereuse.
27.Toutes les réparations qu'il conviendra d'effectuer sur le robot ménager devront l'être par un Agent de Service autorisé.

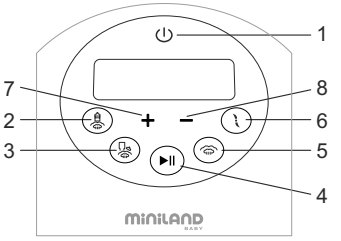
IMPORTANT: Nous vous informons que les changements et modifications sur l'équipement non réalisés par un technicien de service de MINILAND ne seront pas couverts par la garantie du produit.

4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
4.1. DESCRIPTION DES PIECES

A. Couvercle décoratif du réservoir d'eau
B. Couvercle du réservoir d'eau
C. Réservoir d'eau
D. Carcasse et panneau de commande numérique
E. Sortie de vapeur
F. Indicateur de niveau d'eau
G. Couvercle de la carafe
H. Couvercle d'isolation thermique
I. Panier de cuisson vapeur C
J. Séparateur magique
K. Panier de cuisson vapeur B
L. Panier de cuisson vapeur A
M. Bol du mixeur
N. Lame
O. Anneau d'étanchéité du jeu de lames
P. Base des lames
Q. Rangement du cordon
R. Cordon d'alimentation
S. Pince-spatule
T. Tiroir inférieur extractible

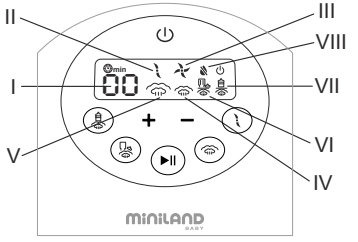


4.2. PANNEAU DE COMMANDE



1. Allumage / Extinction
2. Fonction Chauffage
3. Fonction Stérilisateur
4. Fonctionnement / Pause
5. Fonction Cuisson Vapeur
6. Fonction Mixage
7. Augmenter Temps
8. Diminuer Temps

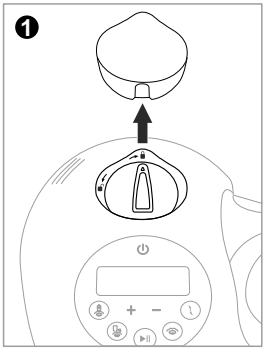
4.3. INFORMATIONS DE L'ECRAN

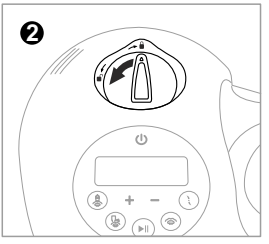


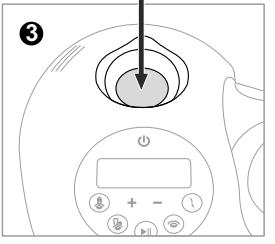
I. Temps
II. Vitesse de mixage 1
III. Vitesse de mixage 2
IV. Vitesse de cuisson vapeur 1
V. Vitesse de cuisson vapeur 2
VI. Stérilisateur allumé
VII. Chauffage allumé
VII.Réservoir d'eau vide

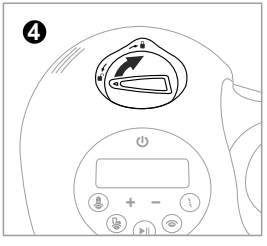
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION
5.1. AVANT L'UTILISATION
5.1.1.REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU

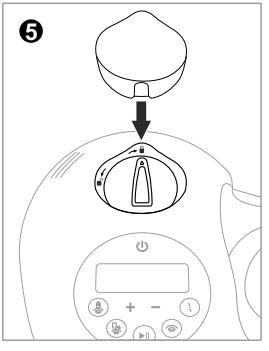
1.Retirez le couvercle décoratif du réservoir d'eau (A) en le relevant doucement vers le haut.
2.Ouvrez le réservoir d'eau en faisant tourner le couvercle (B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3.Remplissez le réservoir (C) avec la quantité d'eau nécessaire.
4.Fermez le réservoir d'eau en faisant tourner le couvercle (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.
5.Placez le couvercle (A) en faisant coïncider l'onglet sur le bec du réservoir avec l'encoche du couvercle et en poussant le couvercle vers le bas.





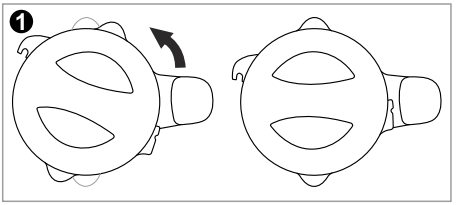


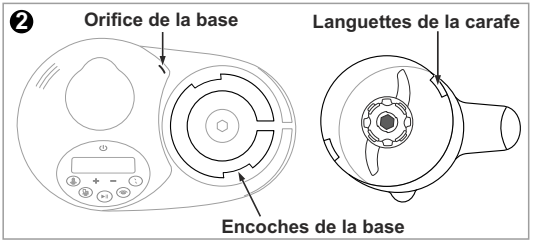


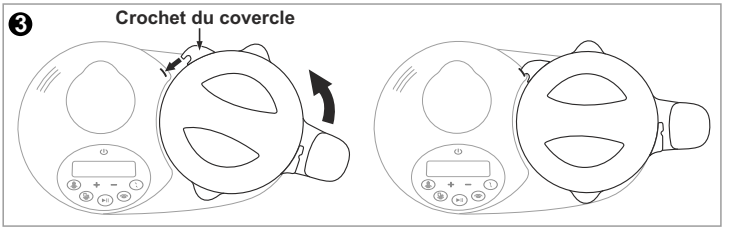


5.1.2. MISE EN PLACE DE LA CARAFE DU MIXEUR

1.En premier lieu, vous devez placer le couvercle sur la carafe du mixeur (M). Placez le couvercle (G) au-dessus de la carafe et faites tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un son “clac” vous indique qu'il est correctement installé.
Pour retirer le couvercle, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
2.Placez le récipient sur la base en faisant coïncider les languettes dans la partie inférieure de la carafe avec les encoches de la base.
3.Faites tourner le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un son “clac”. L'orifice de la carafe doit coïncider exactement avec l'orifice de sortie de vapeur (E) de la base.
Lorsque la carafe est fermée, le crochet du couvercle doit être totalement inséré dans l'orifice de la base destiné à le recevoir.
Pour retirer la carafe du mixeur, faites la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

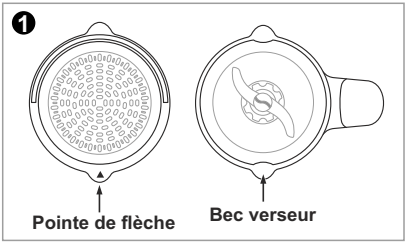


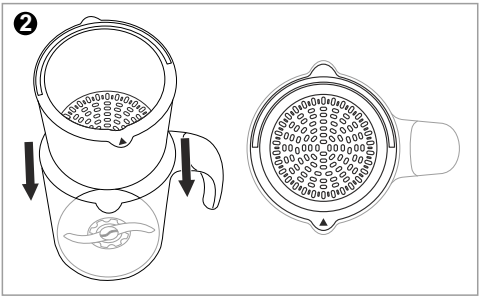




5.1.3. MISE EN PLACE DU PANIER DE CUISSON VAPEUR DANS LA CARAFE DU MIXEUR

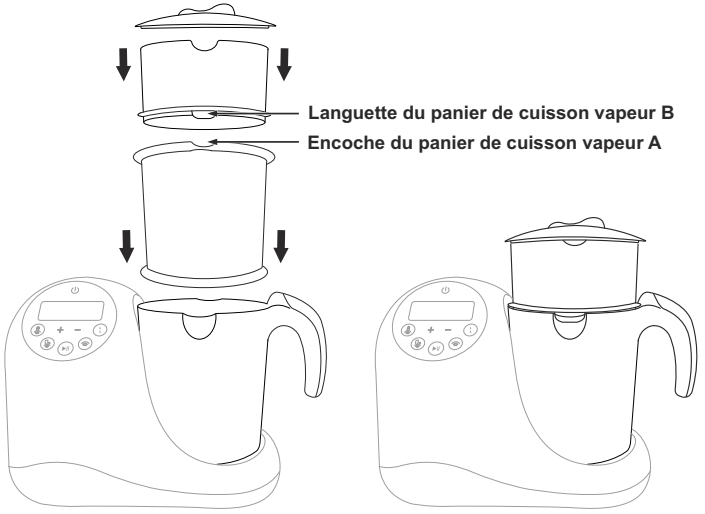
1.Alignez la marque en forme de pointe de flèche du panier de cuisson vapeur (A) avec le bec verseur avant de la carafe.
2.Insérez le panier dans La carafe.



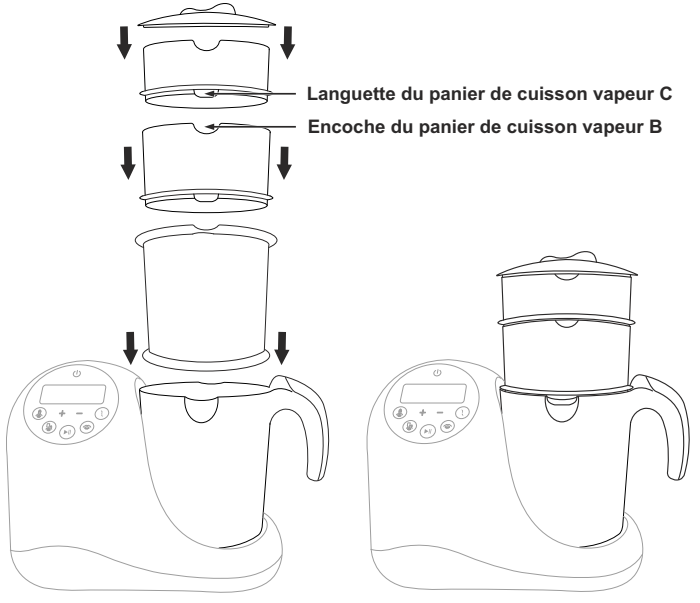


5.1.4. FORMATION D'UN PANIER DE CUISSON VAPEUR DE PLUS GRANDE TAILLE

1.Placez le panier de cuisson vapeur B (K) au-dessus du panier de cuisson vapeur A (L) en faisant coïncider la languette de la partie inférieure du panier de cuisson vapeur B avec l'encoche de la partie supérieure du panier de cuisson vapeur A.
Placez le couvercle d'isolation thermique (H) au-dessus du panier de cuisson vapeur B.



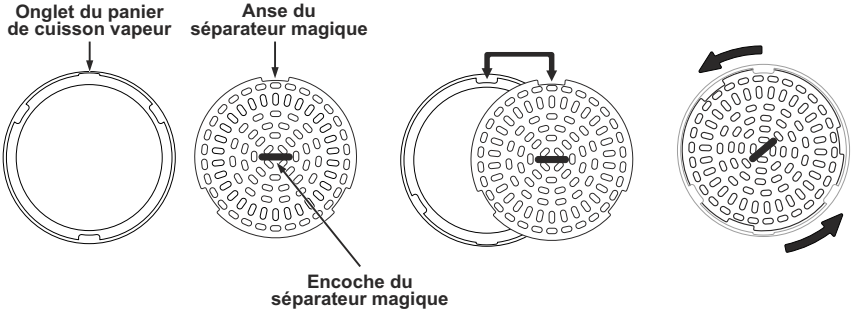
2.Si vous souhaitez former un panier de cuisson vapeur encore plus grand, placez le panier de cuisson vapeur C (I) au-dessus du panier de cuisson vapeur B (K) en faisant coïncider la languette de la partie inférieure du panier de cuisson vapeur C avec l'encoche de la partie supérieure du panier de cuisson vapeur B.
Placez le couvercle d'isolation thermique (H) au-dessus du panier de cuisson vapeur C.



5.1.5. CUISSON A LA VAPEUR DE PLUSIEURS ALIMENTS SEPAREMENT

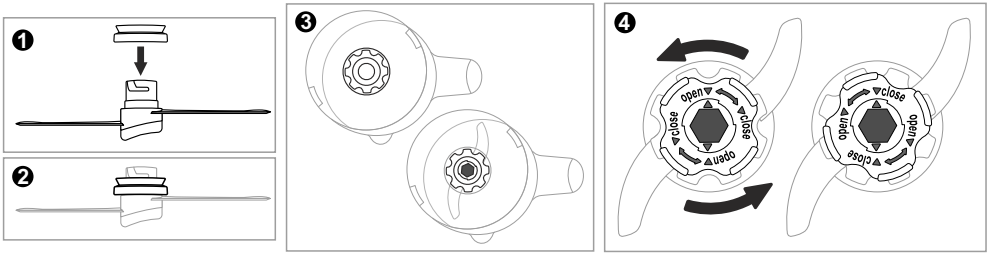
1.Faites tourner le panier de cuisson vapeur (B, C) en plaçant la partie inférieure vers le haut.
Prenez le séparateur (J) par son anse.
2.Placez le séparateur magique au-dessus du panier en faisant coïncider les onglets de la partie inférieure du panier avec les encoches du séparateur.
Faites tourner le séparateur magique dans un sens ou dans l'autre.Anse du séparateur magique

Si vous souhaitez cuire à la vapeur plusieurs aliments séparément, suivez les étapes indiquées dans le paragraphe 5.1.4.



5.1.6. INSTALLATION ET RETRAIT DE LA LAME

1.Retournez la lame (N) en orientant la partie supérieure vers le bas.
2.Placez l'anneau (O) au-dessus de la partie inférieure de la lame.
3.Placez la pièce en forme de fleur (P) sous le bol avec la partie la plus petite en contact avec la carafe, en fixant la lame depuis l'autre côté.
4.Faites tourner la base de la lame (P) d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Important: Sollicitez la pièce en forme de fleur pour vérifier que la lame est bien fixée.



5.2. CUISSON A LA VAPEUR

1.Remplissez d'eau le réservoir.
2.Placez les aliments dans le grand panier (L).
3.Utilisez si nécessaire le panier de cuisson vapeur le plus grand.
4.Si vous souhaitez séparer des types d'aliments pour les cuire séparément, suivez les indications de la section 5.1.5.
5.Placez le(s) panier(s) dans le bol de cuisson (carafe) et installez le couvercle (G ou H) de manière à ce qu'il soit bien ajusté. Vérifiez qu'il n'y a pas trop de jeu.
6.Placez la carafe sur la base en l'encastrant correctement. Il n'est pas nécessaire de retirer la lame.
7.Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez-le (1).
8.Appuyez sur le bouton de cuisson vapeur (5) et appuyez sur le bouton de fonctionnement (4) pour lancer la cuisson. Si vous souhaitez arrêter temporairement la cuisson, appuyez de nouveau sur ce bouton. Le voyant s'allume, indiquant que la cuisson est en marche.
Le temps maximum de cuisson est de 30 minutes et le réglage prédéterminé est de 20 minutes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton “Augmenter” et le bouton “Diminuer” pour sélectionner le temps que vous souhaitez.
Il y a deux types de vitesse en fonction des aliments que vous allez cuire.
Avec la première pression, on sélectionne la vitesse 1 (IV)
Avec la deuxième pression, on sélectionne la vitesse 2 (V)
9.Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet plusieurs bips.

10.Eteignez et débranchez l'appareil.
11.Retirez le récipient de sa base et retirez le couvercle (G ou H).
Prenez garde à la vapeur chaude qui s'échappe de la carafe et du réservoir d'eau tant durant la cuisson que lorsque vous retirerez le couvercle.
12.Retirez le(s) panier(s) en utilisant les pinces.
13.A présent les aliments sont prêts à être dégustés directement ou être transformés en bouillie.

5.2.1. INGREDIENTS ET TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson à la vapeur approximatif
Fruits	Pommes	5 min.
	Oranges	10 min.
	Pêches	10 min.
	Poires	5 min.
	Ananas	15 min.
	Prunes	10 min.
Légumes	Asperges	10 min.
	Brocolis	20 min.
	Carottes	15 min.
	Choux-fleurs	15 min.
	Céleri	15 min.
	Courgettes	15 min.
	Fenouil	15 min.
	Haricots verts	20 min.
	Poireaux	15 min.
	Oignons	15 min.
	Petits pois	20 min.
	Poivrons	15 min.
	Pommes de terre	20 min.
	Courges	15 min.
	Epinards	15 min.
	Navets	15 min.
	Patates douces	15 min.
	Tomates	15 min.
Viande	Poulet, veau, agneau, porc, etc.	20 min.
ViandePoisson	Saumon, sole, morue, truite, etc.	15 min.

Notes:
·Tous les aliments doivent être coupés en dés de petite taille de moins de 2-3 cm.
·Vitesse de cuisson vapeur 2.
·L'eau qu'il est nécessaire de mettre dans le réservoir pour obtenir un temps de cuisson à la vapeur déterminé peut varier en fonction de la température ambiante, de la dureté de l'eau ou de la température de cette dernière. Le niveau maximal du réservoir permet des cuissons d'environ 20 minutes. Pour effectuer des cuissons à la vapeur plus longues, lorsque l'eau du réservoir s'épuisera, vous devrez:
-attendre 5 minutes,
-ouvrir le réservoir d'eau,
-remplir avec de l'eau suffisante pour terminer la cuisson,
-appuyer sur le bouton (4) pour reprendre le processus de cuisson à la vapeur.
Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal de réservoir vide s'affiche sur l'écran (VIII).

5.3. MIXAGE
1.Placez les aliments frais ou cuits du/des panier(s) directement dans la carafe (M).
2.Fermez le couvercle de la carafe (G).
3.Placez la carafe sur sa base, en l'encastrant correctement dans son emplacement.
4.Branchez l'appareil à une prise électrique et allumez-le (1).
5.Appuyez sur le bouton du mixeur (6), puis celui de fonctionnement (4) pour lancer le mixage. Le mixage s'effectuera en 5 cycles durant lesquels l'appareil mixe durant 13 secondes, puis s'arrête 2 secondes entre chaque cycle. Si vous souhaitez arrêter provisoirement cette fonction, réappuyez sur ce bouton.
Il y a deux types de vitesse en fonction de la texture que l'on souhaite obtenir.
La première pression permet de sélectionner la vitesse 1 (II) pour une texture avec petits morceaux.
La deuxième pression permet de sélectionner la vitesse 2 (III) pour une texture lisse.

6.Si l'appareil ne commence pas la fonction de mixage, vérifiez que le bol est bien fixé sur la base et que le couvercle est bien fermé.
7.Répétez l'étape 5 jusqu'à ce que vous obteniez la consistance de bouillie souhaitée.
8.Eteignez (1) et débranchez l'appareil.
9.Sortez la carafe en la prenant par l'anse.
10.Ouvrez le couvercle de la carafe (G) et retirez la bouillie obtenue. Vous pouvez utiliser la pince-spatule pour retirer la bouillie qui aura adhéré aux parois du bol.

5.4. STERILISATEUR
1.Remplissez d'eau le réservoir.
2.Placez le biberon à l'envers dans le grand panier (L).
3.Utilisez si nécessaire le panier de cuisson vapeur le plus grand.
4.Placez le(s) panier(s) dans le bol de cuisson (carafe) et installez le couvercle (G ou H) de manière à ce qu'il soit bien ajusté. Vérifiez qu'il n'y ait pas trop de jeu.
5.Appuyez sur le bouton de stérilisation (3) et appuyez sir le bouton de fonctionnement (4) pour lancer la stérilisation. Si vous souhaitez arrêter provisoirement la stérilisation, réappuyez sur ce bouton.
Le temps maximum de stérilisation est de 30 minutes et le réglage prédéterminé est de 6 minutes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton “Augmenter” et le bouton “Diminuer” pour sélectionner le temps que vous souhaitez.
6.Une fois la stérilisation terminée, l'appareil émet plusieurs bips.

5.5. CHAUFFAGE/ RECHAUFFAGE / DECONGELATION
1.Remplissez d'eau le réservoir.
2.Placez le biberon ou les aliments dans le grand panier (L).
3.Utilisez le panier de cuisson vapeur le plus grand si vous souhaitez chauffer, réchauffer ou décongeler de grands biberons ou autres récipients à aliments.
4.Placez le(s) panier(s) dans le bol de cuisson (carafe) et installez le couvercle (G ou H) de manière à ce qu'il soit bien ajusté. Vérifiez qu'il n'y ait pas trop de jeu.
5.Appuyez sur le bouton de chauffage (2), puis sur le bouton de fonctionnement (4) pour lancer le chauffage, réchauffage ou décongélation. Si vous souhaitez arrêter provisoirement la fonction, réappuyez sur ce bouton.
Le temps maximum de chauffage est de 30 minutes et le réglage prédéterminé est de 3 minutes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton “Augmenter” (7) et le bouton “Diminuer” (8) pour sélectionner le temps que vous souhaitez.
6. Une fois le chauffage terminé, l'appareil émet des bips.

		Réservoir d'eau rempli avec 100ml (25ºC)		**Réservoir d'eau rempli avec 200ml (25ºC)**
		Temps de chauffage / réchauffage (min)		**Temps de décongélation (min)**
		Température ambiante (22ºC)	**Température du réfrigérateur (5ºC)**	**Température du congélateur (-17ºC)**
Biberon	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Pot de bouillie	100 g	4	5	13
	130 g	5	6	14
	200 g	5	7	15
	250 g	6	8	16

La température finale du contenu du biberon ou du petit pot peut varier en fonction de la température ambiante, de la taille du biberon (petit pot) ou de la forme de celui-ci. Si vous jugez que la température obtenue est trop basse, augmentez légèrement le temps la prochaine fois. Si au contraire la température est trop élevée, diminuez le temps de chauffage.

6. ENTRETIEN
6.1. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL
La carafe, les paniers de cuisson, les séparateurs, la lame, les couvercles et la pince-spatule peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse et une éponge ou dans le lave-vaisselle.
Utilisez un linge humide pour nettoyer la base de l'appareil.

Important:
· Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
· Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
· Ne plongez jamais la base dans l'eau.
· Les lames sont très aiguisées, manipulez-les avec précaution.
· N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne versez jamais d'eau de javel ou produits chimiques sur l'appareil.
· Après le nettoyage de la lame, assurez-vous de la réinstaller correctement.

6.2. DETARTRAGE
Au fil du temps, en fonction de la qualité de l'eau utilisée, des dépôts calcaires pourraient se former au fond du réservoir d'eau. Pour éliminer ces dépôts, vous devez procéder de la manière suivante:
1.Versez un mélange de 100 ml d'eau chaude et 100 ml de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau.
2.Laissez agir ce mélange durant environ 3 minutes avant de vider le réservoir et de le nettoyer avec un linge humide.
3.Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau et placez-le sur la position vapeur durant 20 minutes. Videz et nettoyez la carafe avant de cuire de nouveaux aliments.
Important: N'utilisez pas de détergents.

6.3. RANGEMENT
Lorsque vous n'utiliserez pas le robot ménager durant une période prolongée ou lorsque vous devrez le transporter, suivez les étapes qui sont indiquées ci-après.
1.Ouvrez le sac.
2.Placez les accessoires dans la carafe du mixeur et placez la carafe sur la base comme on le montre sur la photo.
3.Introduisez l'appareil dans le sac.
4.Fermez le sac avec la fermeture éclair.

Important : videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil.

7. SPECIFICATIONS TECHNIQUES
Capacité maximale du réservoir d'eau: 350 ml
Capacité maximale de la carafe : 1L
Capacité maximale da le panier de cuisson vapeur A: 750ml
Capacité maximale da le panier de cuisson vapeur B: 350ml
Capacité maximale da le panier de cuisson vapeur C: 150ml
Protection: Système de chauffage avec contrôle de température et blocage de sécurité.
Puissance: 700 W (Moteur: 200 W)
Tension: 240 V / 50 Hz

8. INFORMATIONS D'ÉLIMINATION DU PRODUIT
Il est nécessaire d'éliminer le produit de manière responsable.
Ne jetez pas avec les autres déchets ménagers les produits présentant le symbole du conteneur à déchets marqué d'une croix.
A la fin de leur durée de vie utile, ces produits doivent être mis au rebut en les amenant dans un centre de collecte et de traitement désigné par les autorités locales. Vous pouvez également vous mettre en contact avec l'établissement qui vous a vendu ce produit.

INDEX

1.EINFÜHRUNG
2.BESTANDTEILE
3.SICHERHEITSHINWEISE
4.EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES
5.GEBRAUCHSANWEISUNG
6.WARTUNG
7.TECHNISCHE ANGABEN
8.INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS

1. EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Lebensmittel-Prozessors. In einer einzigen Küchenmaschine finden Sie einen Dampfkocher, eine Zerkleinerungs- / Hackmaschine, einen Erwärmer und ein Sterilisiergerät. Diese Küchenmaschine eignet sich besonders für die Sterilisation von Babyflaschen und deren Zubehör und die Zubereitung von Babynahrung.

Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfälltig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, da es wichtige Informationen enthält, die Sie später benötigen könnten.

Hinweis: Die in diesem Handbuch angegebenen Eigenschaften und Funktionen können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.

1.1. EIGENSCHAFTEN

· Komplette multifunktionale Küchenmaschine 5 in 1:
- Erwärmt Babyflaschen und Babynahrung im Glas jeder Grösse auf schnelle und gleichmässige Weise.
- Sterilisiert Babyflaschen und deren Zubehör.
- Kocht und erhitzt Nahrungsmittel mit Dampf, ohne die Nährstoffe zu beeinträchtigen. Zwei einstellbare Stufen je nach Art des Lebensmittels.
- Auftauung von tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Zerkleinert Lebensmittel mit zwei verschiedenen Geschwindigkeiten, je nach der gewünschten Textur des Endproduktes.

· Inkl. 3 Körbe zur Trennung der Lebensmittel.
· Zerlegbar und einfach zu reinigen.
· Grosser Behälter (1l), der zusätzliche Körbe aufnehmen kann.
· Der Behälter, die Körbe und der Messersatz sowie sämtliches Zubehör sind spülmaschinenfest.
· Automatische Sicherheitsabschaltung bei Mangel an Wasser und in der Ruhestellung.
· Hoch intuitives Display mit Hintergrundbeleuchtung und mehreren Optionen. Liefert alle notwendigen Informationen über den Betrieb des Gerätes.
· Herausnehmbare untere Schublade zur Aufbewahrung des Zubehörs.
· Bequemer Kabeleinroller. Das Zubehör kann im Behälter aufbewahrt werden, somit sehr Platzsparend.
· Inkl. Transport- und Aufbewahrungstasche
· Frei von Bisphenol A.

2. BESTANDTEILE

1 Lebensmittel-Prozessor
1 Mixbecher
1 Deckel des Kochbehälters
3 Körbe zur Trennung der Lebensmittel
2 Magisches Trennelement
1 Thermisch isolierter Deckel
1 Zange
1 Ersatzring aus Silikon für den Messersatz
1 Transport- und Aufbewahrungstasche
1 Bedienungsanleitung mit Garantieschein

Sollte eines der oben genannten Bestandteile fehlen, kontaktieren Sie bitte das Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

3. SICHERHEITSHINWEISE

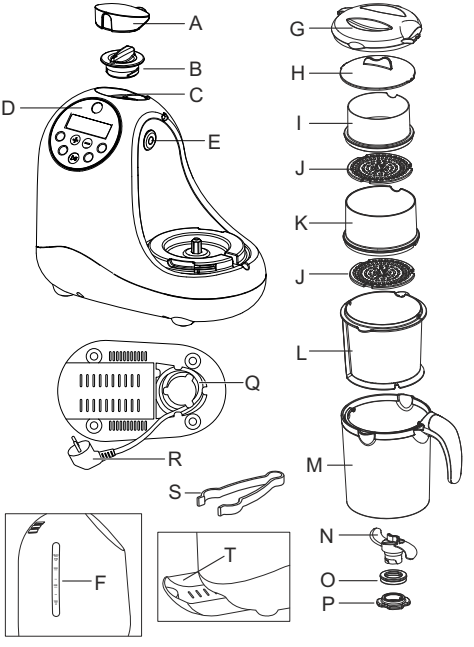
Bei Verwendung eines beliebigen elektrischen Gerätes müssen folgende grundlegenden Vorsichtsmassnahmen eingehalten werden, um die Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr zu reduzieren. Einige dieser Sicherheitshinweise sind folgende:
1.Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfälltig durch. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, da sie wichtige Informationen enthält, die Sie später benötigen könnten.
2.Achten Sie darauf, dass die Spannung der Steckdose mit der auf dem Etikett des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
3.Achten Sie darauf, nach jedem Gebrauch das Gerät von der Steckdose zu trennen.
4.Schalten Sie niemals das Gerät ein, wenn der Wasserbehälter nicht mit der vorgeschriebenen Menge Wasser gefüllt ist.

5.Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnung des Wasserbehälters oder in das Sicherheitsventil.
6.Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
7.Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie irgendwelche Bauteile einbauen, ausbauen oder positionieren.
8.Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
9.Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Gebrauch während ca. 15 Minuten abkühlen.
10.Stellen Sie das Gerät stets auf eine trockene, ebene Fläche ausserhalb der Reichweite von Kindern.
11. Überwachen Sie stets die Kinder, wenn Sie ein elektrischen Gerät in ihrer Nähe benutzen.
12.Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) betrieben werden, die physisch, sensorisch oder geistig behindert sind oder über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, um dieses Gerät zu benutzen, ausser unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person.
13. Lassen Sie niemals das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb.
14.Handhaben Sie den Messersatz sehr sorgfältig, besonders beim Entleeren oder Reinigen des Behälters und der Klingen. Die Klingen sind sehr scharf!
15.Falls der Messersatz blockiert ist, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose bevor sie die Klingen von den blockierenden Lebensmitteln befreien.
16.Dieses Gerät erreicht während des Kochens mit Dampf sehr hohe Temperaturen. Bei Berührung besteht die Gefahr von Verbrennungen der Haut! Verwenden Sie stets den Griff, um den Kochbehälter zu heben!
17. Seien Sie vorsichtig mit dem aus Kochbehälter und dem Wassertank kommenden heissen Dampf, sowohl beim Kochen wie beim Entfernen des Deckels.
18.Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als den vorgesehenen.
19.Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Haushalten vorgesehen.
20.Das Gerät nicht kippen, entleeren oder füllen während es in Betrieb ist.
21.Entleeren Sie den Wassertank vor dem Speichern des Gerätes.
22.Öffnen Sie niemals irgendwelche Teile des Gerätes.
23.Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser.
24.Betreiben Sie kein elektrisches Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, bei Fehlfunktionen oder wenn es irgendwelche Schäden erlitten hat.
25.Öffnen Sie keine Teile oder entfernen Sie keine Steuerelemente des Gerätes. Der Hersteller haftet nicht für Fehler des Gerätes, wenn diese Anweisungen nicht strikt befolgt wurden.
26.Falls das Netzkabel beschädigt ist und um Gefährdungen zu vermeiden, darf das Kabel ausschliesslich durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden,.
27.Alle notwendigen Reparaturen an dieser Küchenmaschine dürfen ausschliesslich von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

WICHTIGER HINWEIS: Beachten Sie bitte, dass etwaige Änderungen und Modifikationen am Gerät, die nicht von einem Service-Techniker von MINILAND durchgeführt wurden, nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

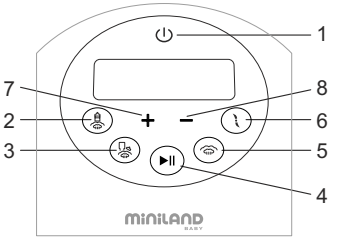
4. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES
4.1. BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE

A. Dekorative Abdeckung des Wassertanks
B. Deckel des Wassertanks
C. Wassertank
D. Gehäuse und digitales Bedienungsfeld
E. Dampfauslass
F. Fenster zur Kontrolle des Wasserniveaus
G. Deckel des Kochbehälters
H. Thermisch isolierter Deckel
I. Korb für Dampfkochen C
J. Magisches Trennelement
K. Korb für Dampfkochen B
L. Korb für Dampfkochen A
M. Mixbecher
N. Messersatz
O. Dichtungsring des Messersatzes
P. Abschlusselement des Messersatzes
Q. Kabeleinroller
R. Kabel
S. Zange mit Spachtelfunktion
T. Herausnehmbare untere Schublade



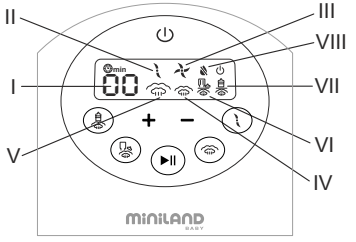
4.2. BEDIENUNGSFELD

1. EIN / AUS
2. Funktion Erwärmen
3. Funktion Sterilisieren
4. Betrieb / Pause
5. Funktion Dampfkochen
6. Funktion Zerkleinern
7. Zeit erhöhen
8. Zeit vermindern



4.3. DISPLAY

I. Zeit
II. Zerkleinerungs-Geschwindigkeit 1
III. Zerkleinerungs-Geschwindigkeit 2
IV. Dampfkoch-Geschwindigkeit 1
V. Dampfkoch-Geschwindigkeit 2
VI. Die Sterilisationsfunktion ist aktiviert
VII. Die Erwärmungsfunktion ist aktiviert
VIII.Wassertank leer

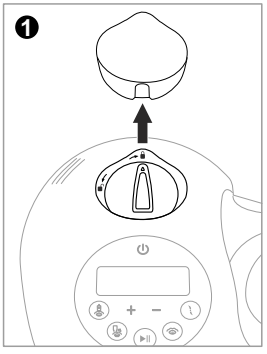


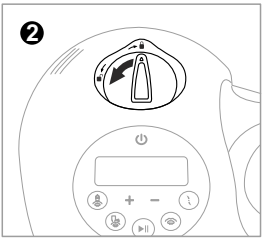
5. GEBRAUCHSANWEISUNG

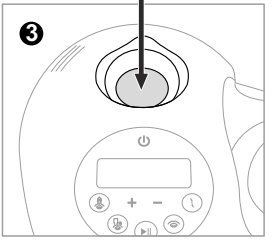
5.1.VOR DER INBETRIEBNAHME

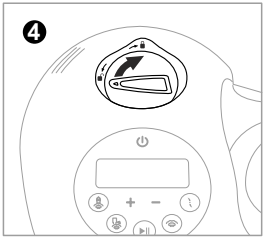
5.1.1.AUFFÜLLEN DES WASSERTANKS

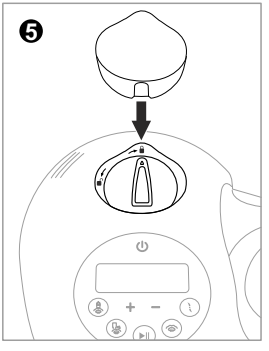
1.Entfernen Sie die dekorative Abdeckung des Wassertanks (A) indem Sie diese vorsichtig nach oben ziehen.
2.Öffnen Sie den Wassertank durch Drehen des Deckels (B) im Gegenuhrzeigersinn.
3.Füllen Sie den Wassertank (C) mit der benötigten Menge Wasser.
4.Schliessen Sie den Wassertank durch Drehen des Deckels (B) im Uhrzeigersinn.
5.Platzieren Sie die Abdeckung (A), indem Sie die Lasche an der Düse des Tanks mit der Kerbe auf dem Deckel zur Übereinstimmung bringen und drücken Sie den Deckel nach unten.





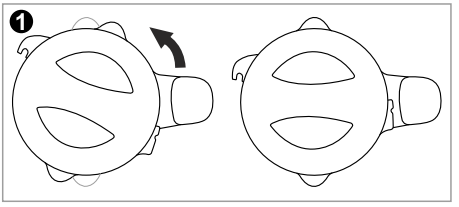


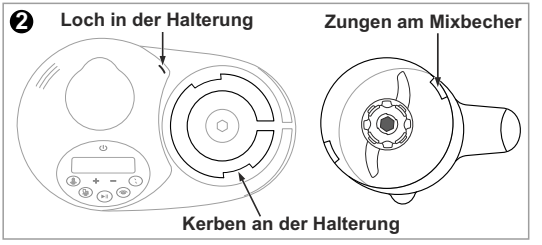


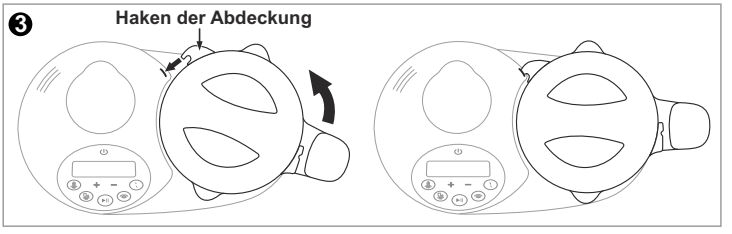


5.1.2. MONTAGE DES MIXBECHERS

1. Zunächst müssen Sie den Mixbecher (M) abdecken. Setzen Sie den Deckel (G) auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn, bis Sie ein deutliches akustisches Signal ("Klick") hören. Dies bedeutet, dass der Deckel ordnungsgemäss geschlossen wurde.
Um den Deckel zu entfernen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
2.Setzen Sie den Mixbecher in seine Halterung, indem Sie die Zungen am Boden des Glases mit den Kerben der Halterung in Übereinstimmung bringen.
3. Drehen Sie das Glas im Gegenuhrzeigersinn, bis Sie ein deutliches akustisches Signal ("Klick") hören. Das Loch im Glas muss exakt mit dem Dampfauslass (E) der Halterung übereinstimmen.
Wenn das Glas korrekt geschlossen ist, muss der Haken der Abdeckung vollständig im dafür vorgesehenen Loch in der Halterung einrasten.
Um den Mixbecher zu entfernen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

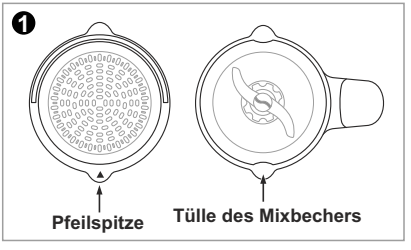


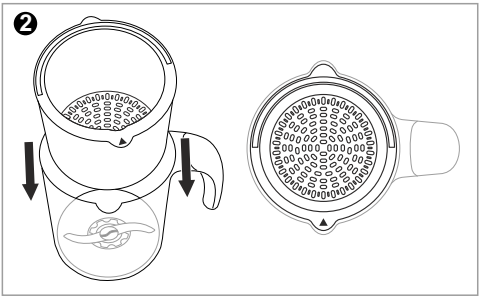




5.1.3. PLATZIERUNG DES DAMPFKOCHKORBES IM MIXBECHER

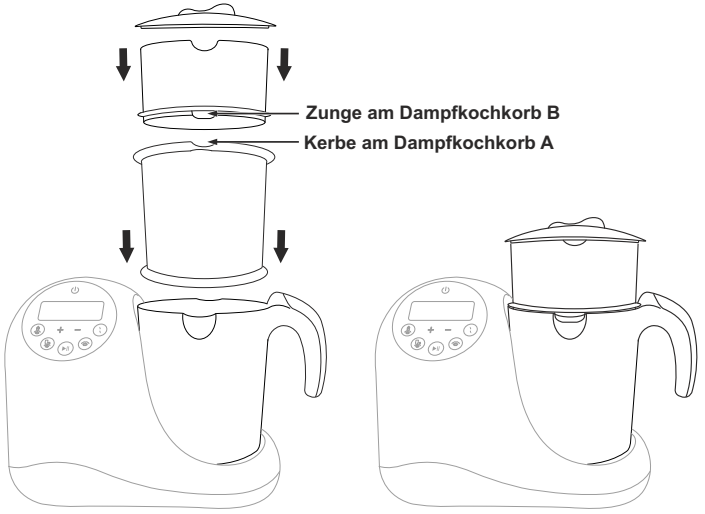
1.Richten Sie die Markierung in Form einer Pfeilspitze am Dampfkochkorb (A) mit der vorderen Tülle des Mixbechers aus.
2.Platzieren Sie den Korb in den Mixbecher.



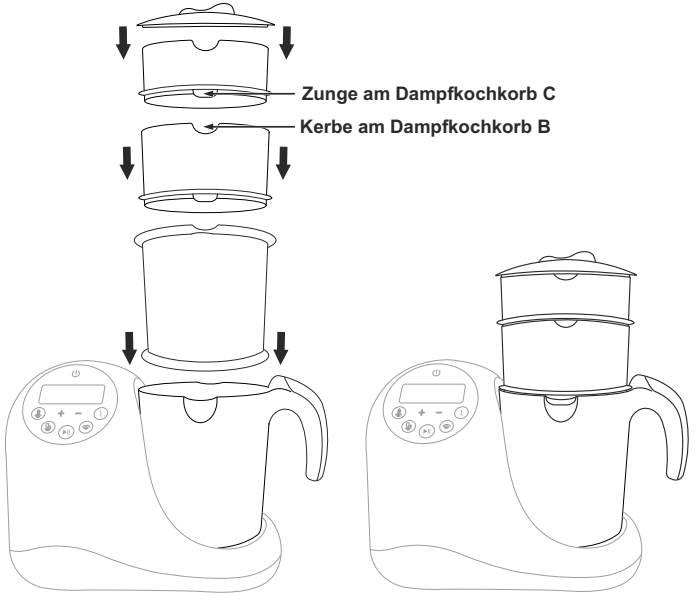


5.1.4. ERWEITERUNG DER GRÖSSE EINES DAMPFKOCHKORBES

1.Legen Sie den Dampfkochkorb B (K) über den Dampfkochkorb A (L), indem Sie die Zunge an der unteren Seite des Dampfkochkorbes B mit der Kerbe an der Oberseite des Dampfkochkorbes A in Übereinstimmung bringen.
Legen Sie den thermisch isolierten Deckel (H) auf den Dampfkochkorb B.



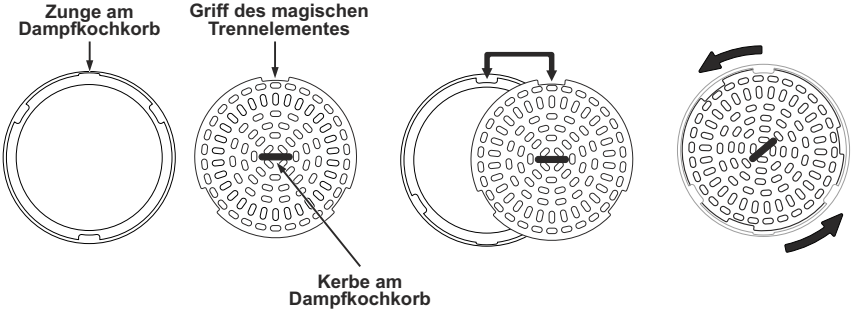
2.Wenn Sie die Grösse eines Dampfkochkorbs erweitern möchten, dann legen Sie den Dampfkochkorb C (I) auf den Dampfkochkorb B (K), indem Sie die Zunge am unteren Teil des Korbes C mit der Kerbe am oberen Teil des Korbes B in Übereinstimmung bringen.
Legen Sie den thermisch isolierten Deckel (H) auf den Dampfkochkorb C.



5.1.5. DAMPFKOCHEN VON MEHREREN GETRENNTEN LEBENSMITTELN

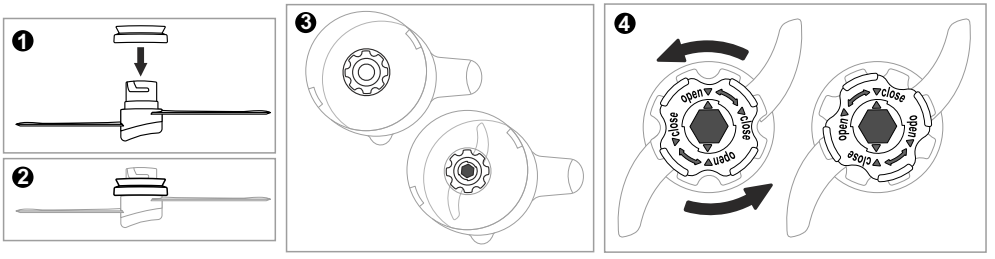
1.Drehen Sie den Dampfkochkorb (B, C) kopfüber, indem Sie den unteren Teil des Korbes nach oben bringen.
Halten Sie das magische Trennelement (J) am Griff.
2.Legen Sie das magische Trennelement auf den Korb, indem Sie die Zungen am unteren Teil des Korbes mit den Kerben am magischen Trennelement in Übereinstimmung bringen.
Drehen Sie das magische Trennelement in eine beliebige Richtung.

Wenn Sie verschiedene Lebensmittel separat mit Dampf kochen möchten, folgen Sie bitte den Anweisungen in Abschnitt 5.1.4.



5.1.6. EIN- UND AUSBAU DES MESSERSATZES

1.Drehen Sie den Messersatz (N) bis die obere Seite nach unten gerichtet ist.
2.Platzieren Sie den Ring (O) über der Unterseite des Messersatzes.
3.Legen Sie das blumenförmige Teil (P) unterhalb des Mixbechers, so dass die kleinere Seite in Kontakt mit dem Becher steht, und halten Sie den Messersatz von der anderen Seite.
4.Drehen Sie den Unterteil des Messersatzes (P) eine viertel Umdrehung im Gegenuhrzeigersinn.
Wichtiger Hinweis: Ziehen Sie am blumenförmigen Teil, um zu überprüfen, ob der Messersatz sicher befestigt ist.



5.2. KOCHEN MIT DAMPF

1.Füllen Sie den Tank mit Wasser.
2.Legen Sie die Lebensmittel in den grossen Korb (L).
3.Falls erforderlich, erweitern Sie die Grösse des Dampfkochkorbes.
4.Falls Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln getrennt kochen möchten, folgen Sie bitte den Anweisungen in Abschnitt 5.1.5.
5.Stellen Sie den Korb (die Körbe) in den Kochbehälter (Schale) und platzieren Sie den Deckel (G oder H) bis er korrekt sitzt, d.h. er sollte nicht zu viel Spiel aufweisen.
6.Stellen Sie den Kochbehälter in die Halterung und vergewissern Sie sich, dass er korrekt einrastet. Es ist nicht notwendig, den Messersatz zu entfernen.
7.Stecken Sie das Kabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein (1).
8.Drücken Sie die Taste für das Dampfgaren (5) und anschliessend die Funktions-Taste (4), um den Kochvorgang zu starten. Falls Sie den Kochvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste erneut. Das Licht geht an, was darauf hinweist, dass die Kochfunktion aktiviert ist.
Die maximale Kochzeit beträgt 30 Minuten und die Standardeinstellung 20 Minuten. Sie können auch die Tasten "Zeit erhöhen" und "Zeit vermindern" drücken, um die gewünschte Zeit genau einzustellen.
Das Gerät hat zwei verschiedene Kochgeschwindigkeit, in Abhängigkeit von den zu kochenden Speisen.
- Beim ersten Tastendruck wird die Geschwindigkeit 1 (IV) eingestellt
- Beim zweiten Tastendruck wird die Geschwindigkeit 2 (V) eingestellt

9.Nach Beendigung des Kochvorgangs erzeugt das Gerät eine Reihe von Signaltönen.
10.Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11.Nehmen Sie den Kochbehälter von der Halterung und entfernen Sie den Deckel (G oder H).
Wichtiger Hinweis: Seien Sie vorsichtig mit dem heissen Dampf, der aus dem Kochbehälter und dem Wassertank entweicht, und zwar sowohl während des Kochens wie beim Entfernen des Deckels!
12.Entfernen Sie den Korb (die Körbe) mit Hilfe der Zange.
13.Jetzt sind die Lebensmittel bereit, um direkt gegessen oder zu Brei verarbeitet zu werden.

5.2.1. ZUTATEN UND ZEITEN FÜR DAS KOCHEN MIT DAMPF

Lebensmittel	Bezeichnung	Ungefähre Kochzeit mit Dampf
Früchte	Äpfel	5 Minuten
	Orangen	10 Minuten
	Pfirsiche	10 Minuten
	Birnen	5 Minuten
	Ananas	15 Minuten
	Pflaumen	10 Minuten
Gemüse	Spargeln	10 Minuten
	Brokkoli	20 Minuten
	Karotten	15 Minuten
	Blumenkohl	15 Minuten
	Sellerie	15 Minuten
	Zucchini	15 Minuten
	Fenchel	15 Minuten
	Grüne Bohnen	20 Minuten
	Lauch	15 Minuten
	Zwiebeln	15 Minuten
	Erbsen	20 Minuten
	Paprika	15 Minuten
	Kartoffeln	20 Minuten
	Kürbis	15 Minuten
	Spinat	15 Minuten
	Rüben	15 Minuten
	Süsskartoffeln	15 Minuten
	Tomaten	15 Minuten
Fleisch	Huhn, Rind, Lamm, Schwein, etc..	20 Minuten
Fisch	Lachs, Heilbutt, Kabeljau, Forelle, etc..	15 Minuten

Hinweise:
· Alle Lebensmittel sollten in kleine Würfel von weniger als 2-3 cm geschnitten werden.
· Dampfkoch-Geschwindigkeit 2.
· Die Wassermenge, mit welcher der Wasserbehälter beim Garen im Dunst für eine bestimmte Kochzeit gefüllt werden muss, kann je nach der herrschenden Raumtemperatur sowie der Härte oder der Temperatur des Wassers verschieden sein. Ist der Behälter bis zum höchsten Füllstand gefüllt, so reicht die Wassermenge für eine Kochzeit von etwa 20 Minuten. Soll eine längere Kochzeit ermöglicht werden, so ist Folgendes zu tun, nachdem das Wasser im Behälter aufgebraucht ist:
- 5 Minuten warten
- den Wasserbehälter öffnen
- mit einer ausreichenden Menge Wasser für die noch verbleibende Kochzeit auffüllen
- auf den Knopf (4) drücken, um den Vorgang des Garens im Dunst erneut in Gang zu setzen
Es wird, wenn der Wassertank leer ist, auf dem Display ein Zeichen für den leeren Wassertank (VIII) angezeigt.

5.3. ZERKLEINERUNGSFUNKTION
1.Legen Sie die frischen oder gekochten Lebensmittel im Korb (in den Körben) direkt in den Kochbehälter (M).
2.Schliessen Sie den Kochbehälter mit dem Deckel (G).
3.Stellen Sie den Kochbehälter in die Halterung und vergewissern Sie sich, dass er korrekt sitzt.
4.Stecken Sie das Kabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein (1).
5.Drücken Sie die Taste “Zerkleinern” (6) und anschliessend die Funktions-Taste (4), um den Zerkleinerungsvorgang zu starten. Der Zerkleinerungsvorgang besteht aus 5 Zyklen, während denen jeweils 13 Sekunden zerkleinert und 2 Sekunden lang der Vorgang unterbrochen wird (Pause). Falls Sie den Zerkleinerungsvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie diese Taste erneut.
Sie können zwischen zwei verschiedenen Geschwindigkeiten wählen, je nach der gewünschten

Textur des Endproduktes.
Durch einmaliges Drücken der Taste gelangen Sie zur Geschwindigkeit 1 (II). Mit dieser Einstellung erhalten Sie eine Textur bestehend aus kleinen Stücken.
Durch zweimaliges Drücken der Taste gelangen Sie zur Geschwindigkeit 2 (III). Mit dieser Einstellung erhalten Sie einen feinen Brei.
6.Falls das Gerät nicht starten sollte, kontrollieren Sie ob der Mixbecher richtig in der Halterung sitzt und der Deckel korrekt geschlossen ist.
7.Wiederholen Sie den Schritt 5 bis Sie einen Brei mit der gewünschten Textur erhalten.
8.Stellen Sie das Gerät ab (1) und nehmen Sie das Kabel von der Steckdose.
9.Entfernen Sie den Mixbecher indem Sie ihn am Griff halten.
10.Öffnen Sie den Deckel des Mixbechers (G) und entfernen Sie den erhaltenen Brei. Benutzen Sie die Zange, um den Brei an den Wänden des Mixbechers zu entfernen.

5.4. STERILISIERUNGSFUNKTION
1.Füllen Sie den Tank mit Wasser.
2.Stellen Sie die Babyflasche Kopfüber in den grossen Korb (L).
3.Falls erforderlich, erweitern Sie die Grösse des Dampfkochkorbes.
4.Stellen Sie den Korb (die Körbe) in den Kochbehälter (Schale) und platzieren Sie den Deckel (G oder H) so, dass er korrekt sitzt, d.h. er sollte nicht zu viel Spiel aufweisen.
5.Drücken Sie die Taste “Sterilisieren” (3) und anschliessend die Funktions-Taste (4), um den Sterilisierungsvorgang zu starten. Falls Sie den Sterilisierungsvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie diese Taste erneut.
Die maximale Sterilisierungszeit beträgt 30 Minuten und die Standardeinstellung 6 Minuten. Sie können auch die Tasten "Zeit erhöhen" (7) und "Zeit vermindern" (8) drücken, um die gewünschte Zeit genau einzustellen.
6.Nach Beendigung des Sterilisierungsvorgangs erzeugt das Gerät eine Reihe von Signaltönen.

5.5. ERWÄRMEN / AUFWÄRMEN / AUFTAUEN
1.Füllen Sie den Tank mit Wasser.
2.Stellen Sie die Babyflasche oder die Lebensmittel in den grossen Korb (L).
3.Erweitern Sie die Grösse des Dampfkochkorbes, wenn Sie grössere Babyflaschen oder Nahrungsmittelbehälter erwärmen, aufwärmen oder auftauen möchten.
4.Stellen Sie den Korb (die Körbe) in den Kochbehälter (Schale) und platzieren Sie den Deckel (G oder H) so, dass er korrekt sitzt, d.h. er sollte nicht zu viel Spiel aufweisen.
5.Drücken Sie die Taste “Erwärmen” (2) und anschliessend die Funktions-Taste (4), um den Erwärmungs-, Aufwärmungs- oder Auftauvorgang zu starten. Falls Sie den Vorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste erneut.
Die maximale Erwärmungszeit beträgt 30 Minuten und die Standardeinstellung 3 Minuten. Sie können auch die Tasten "Zeit erhöhen"(7) und "Zeit vermindern" (8) drücken, um die gewünschte Zeit genau einzustellen.
6.Nach Beendigung des Vorgangs erzeugt das Gerät eine Reihe von Signaltönen.

		Wasssertank gefüllt mit 100ml Wasser (25ºC)		**Wasssertank gefüllt mit 200ml Wasser (25ºC)**
		Erwärmungs- / Aufwärmungszeit		**Auftauzeit**
		Umbegungstemperatur (22ºC)	**Temperatur des Kühlschrankes (5ºC)**	**Temperatur des Tiefkühlers (-17ºC)**
Babyflasche	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Babynahrung im Glas	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

Die endgültige Temperatur des Inhalts der Babyflasche oder der Babynahrung im Glas kann in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur, der Grösse der Babyflasche oder des Behälters der Babynahrung oder deren Konsistenz variieren. Wenn Sie das Gefühl haben, die Temperatur sei zu niedrig, erhöhen Sie das nächste Mal die Heizzeit ein wenig. Sollte die Temperatur zu hoch sein, dann vermindern Sie die Heizzeit.

6. WARTUNG

6.1. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTES

Der Kochbehälter, die Körbe, die Trennelemente, der Messersatz, die Deckel und die Zange mit Seifenwasser und einem Schwamm reinigen. Alle diese Teile können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse des Gerätes zu reinigen.

Wichtige Hinweise:

· Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
· Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch stets aus und lassen Sie es vor dem Reinigen abkühlen!
· Das Gerät unter keinen Umständen ins Wasser tauchen!
· Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf, vorsichtig handhaben!
· Verwenden Sie keine Scheuermittel! Giessen Sie niemals Bleichmittel oder Chemikalien in das Gerät!
· Nach der Reinigung des Messersatzes, stellen Sie sicher, dass er wieder korrekt montiert wurde.

6.2. ENTFERNEN DER KALKABLAGERUNGEN

Je nach Qualität des verwendeten Wassers können sich am Boden des Wasserbehälters Kalkablagerungen bilden. Um diese Ablagerungen zu entfernen, gehen Sie bitte folgendermassen vor:
1.Geben Sie eine Mischung aus 100 ml heissem Wasser und 100 ml Essig in den Wasserbehälter.
2.Lassen Sie diese Mischung vor dem Ablassen für ca. 3 Minuten wirken und reinigen Sie den Wassertank mit einem feuchten Tuch.
3.Füllen Sie den Tank mit 200 ml Wasser und stellen Sie am Gerät die Dampffunktion für 20 Minuten ein. Entleeren und reinigen Sie den Kochbehälter bevor Sie einen neuen Kochvorgang starten.

Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.

6.3. AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Falls Sie dieses Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen sollten oder wenn Sie es transportieren müssen, beachten Sie bitte folgendes:
1.Öffnen Sie die Tasche.
2.Legen Sie das Zubehör in den Mixbecher und stellen Sie diesen auf die Halterung (siehe Abbildung).
3.Stecken Sie das Gerät in die Tasche.
4.Schließen Sie die Tasche mit dem Reißverschluss.

Wichtiger Hinweis: Entleeren Sie den Wassertank vor dem Speichern des Gerätes.

7. TECHNISCHE ANGABEN

Maximales Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 350 ml
Maximales Fassungsvermögen bei Mixbecher: 1L
Maximales Fassungsvermögen bei Korb für Dampfkochen A Schutz: 750ml
Maximales Fassungsvermögen bei Korb für Dampfkochen B Schutz: 350ml
Maximales Fassungsvermögen bei Korb für Dampfkochen C Schutz: 150ml
Heizung mit Temperaturregelung und Sicherheitsfunktion.
Leistungsaufnahme: 700 W (Motor: 200 W)
Nennspannung: 240 V / 50 Hz

8. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS

Dieses Gerät sollte auf verantwortungsvolle Weise entsorgt werden.
Die Produkte, die das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne aufweisen, dürfen nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden.
Ausgediente Produkte müssen an speziellen, von den Behörden zugelassenen Sammelstellen oder Wiederverwertungsanlagen entsorgt werden. Sie können sich auch an das Geschäft wenden, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

INDICE

1.INTRODUZIONE
2.CONTENUTO DELLA CONFEZIONE
3.ISTRUZIONI DI SICUREZZA
4.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
5.ISTRUZIONI PER L'USO
6.MANUTENZIONE
7.SPECIFICHE TECNICHE
8.INFORMAZIONI DI SMALTIMENTO PRODOTTO

1. INTRODUZIONE

Congratulazioni per avere acquistato questo robot multifunzione da cucina che combina apparecchio di cottura a vapore, mixer/tritatutto, riscaldatore e sterilizzatore. Questo apparecchio è particolarmente adatto per la sterilizzazione di biberon e accessori e per la preparazione di pasti per bebè.

Prima di utilizzare questo apparecchio, la invitiamo a leggere attentamente le istruzioni riportate su questo manuale. Conservi il manuale in un luogo sicuro: contiene informazioni importanti che potrebbero essere utili in futuro.

Le caratteristiche e le funzioni descritte in questo manuale utente sono passibili di modifiche senza preavviso.

1.1. CARATTERISTICHE

Set robot multifunzione da cucina 5 in 1.
· 5 funzioni in 1:
- Riscalda biberon e vasetti di qualsiasi dimensione in modo uniforme e rapido.
- Sterilizza biberon e accessori.
- Cuoce e riscalda alimenti al vapore, a due livelli a seconda del tipo di alimento, preservando le sostanze nutrienti.
- Scongela.
- Trita a due velocità differenti a seconda della consistenza che si vuole ottenere.

· Include 3 cestelli per separare gli alimenti.
· Smontabile e facile da pulire.
· Grande capacità della brocca (1l) con possibilità di incrementarla con cestelli addizionali.
· Brocca, cestelli, lame e accessori adatti alla lavastoviglie.
· Disconnessione automatica di sicurezza per mancanza d'acqua e in stand-by.
· Display retro-illuminato molto intuitivo con diverse opzioni che visualizza tutte le informazioni relative al processo in corso.
· Cassetto inferiore estraibile, per riporre gli accessori da cucina.
· Dispone di un comodo raccogli cavi e tutti gli accessori si ripongono all'interno della brocca principale, occupando il minimo spazio quando l'apparecchio non è in uso.
· Borsa di custodia e trasporto inclusa.
· Privo di bisfenolo A.

2. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1 Robot multifunzione per la lavorazione di alimenti
1 Brocca del frullatore
1 Coperchio della brocca
3 Cestello per la separazione di alimenti
2 Separatore magico
1 Coperchio di isolamento termico
1 Pinze
1 Anello di silicone addizionale per il set di lame
1 Borsa per custodia e trasporto
1 Manuale di istruzioni e garanzia

Se uno qualsiasi dei suddetti elementi risultasse mancante, rivolgersi al rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto.

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

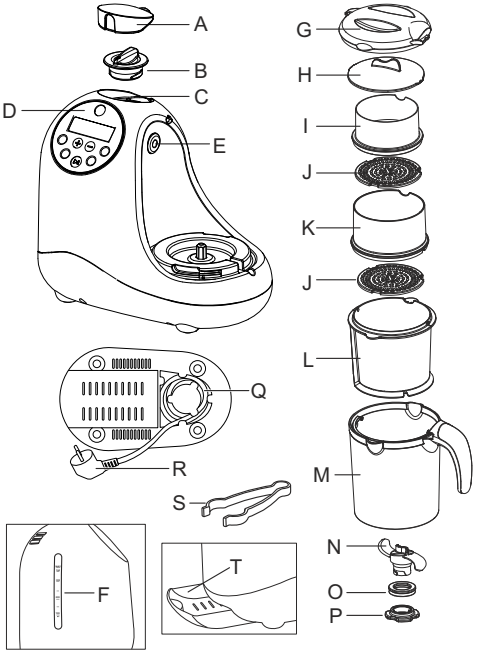
Nel momento in cui si utilizza una qualsiasi apparecchiatura elettrica, è necessario seguire certe precauzioni di base al fine di ridurre i rischi di incendio, di scossa elettrica e di lesioni personali. Alcune di queste precauzioni sono le seguenti:
1.Leggere attentamente questo manuale di istruzioni e conservarlo per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.
2.Controllare che la tensione della prevedete che corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta di specifiche dell'apparecchio.
3.Non dimenticare di staccare l'apparecchio dalla presa elettrica dopo ogni uso.
4.Non accendere mai l'apparecchio senza averne prima riempito il serbatoio con la quantità d'acqua necessaria.

5.Non inserire alcun oggetto nell'apertura del serbatoio dell'acqua o nella valvola di sicurezza.
6.Staccare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non lo si sta utilizzando.
7.Disconnettere sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o al posizionamento dei suoi vari accessori.
8.Staccare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla sua ripulitura.
9.Tra un uso e l'altro dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 15 minuti.
10.Collocare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta e piana, fuori dalla portata dei bambini.
11.È necessario sorvegliare i bambini quando si utilizza un qualsiasi apparecchio elettrico nelle loro vicinanze.
12.Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con una compromissione di capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie per utilizzarlo, a meno che non agiscano sotto sorveglianza o abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
13.Non lasciare mai l'apparecchio è in funzionamento senza sorveglianza.
14.Manipolare le lame con molta cautela, specialmente quando si devono pulire: sono molto affilate.
15.Se le lame si bloccassero e occorresse sbloccarle, assicurarsi sempre di avere disconnesso l'apparecchio dalla presa di corrente prima di procedere a rimuovere gli alimenti responsabili del blocco.
16.L'apparecchio raggiunge temperature molto elevate durante la cottura al vapore e potrebbe provocare ustioni in caso di contatto con la pelle. Per sollevare il coperchio, usare sempre la maniglia.
17.Prestare attenzione al vapore caldo che sale dalla vaschetta e dal serbatoio dell'acqua sia durante la cottura che nel momento in cui viene tolto il coperchio.
18.Non utilizzare l'apparecchio a fini diversi da quelli per i quali è stato progettato.
19.Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
20.Non inclinare l'apparecchio, né tentare di svuotarlo o riempirlo mentre è in funzionamento.
21.Svuotare il serbatoio dell'acqua prima di riporre il apparecchio.
22.Non tentare di aprire alcuna parte dell'apparecchio.
23.Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
24.Non mettere in funzione alcun apparecchio elettrico se il suo cavo di alimentazione o la sua spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o risulta aver subito qualche tipo di danno.
25.Non tentare di aprire alcun pezzo dell'apparecchio né di smontarne i controlli. Il fabbricante non sarà responsabile di alcun difetto dell'apparecchio qualora non vengano seguite queste istruzioni.
26.Se il cavo di alimentazione riportasse danni, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente di assistenza o da altro professionista di qualifica similare al fine di scongiurare situazioni di pericolo.
27.Tutte le riparazioni che si rendessero necessarie sul robot da cucina dovranno essere effettuate esclusivamente da un agente di assistenza autorizzato.

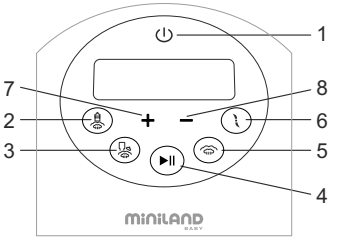
IMPORTANTE: gli interventi e le modifiche sull'apparecchio non effettuati da un tecnico di assistenza MINILAND non sono coperti dalla garanzia prodotto.

4. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
4.1. DESCRIZIONE DEI PEZZI

A. Coperchio decorativo del serbatoio d'acqua
B. Coperchio del serbatoio d'acqua
C. Serbatoio d'acqua
D. Involucro e pannello di controllo digitale
E. Uscita di vapore
F. Misuratore del livello dell'acqua
G. Coperchio della brocca
H. Coperchio di isolamento termico
I. Cestello di cottura al vapore C
J. Separatore magico
K. Cestello di cottura al vapore B
L. Cestello di cottura al vapore A
M. Brocca del frullatore
N. Lama
O. Anello di sigillatura del set di lame
P. Base delle lame
Q. Avvolgi-cavo
R. Cavo
S. Pinze-spatola
T. Cassetto inferiore estraibile

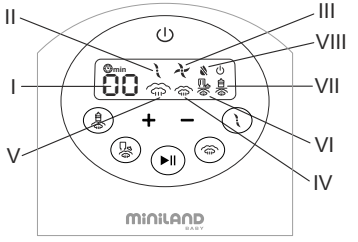


4.2. PANNELLO DI CONTROLLO



1. On / Off
2. Funzione Riscaldatore
3. Funzione Sterilizzatore
4. Funzionamento / Pausa
5. Funzione di cottura al vapore
6. Funzione frullatore
7. Incremento del tempo
8. Diminuzione del tempo

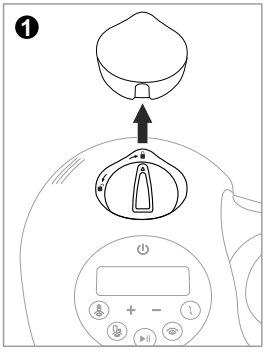
4.3. INFORMAZIONI DEL DISPLAY

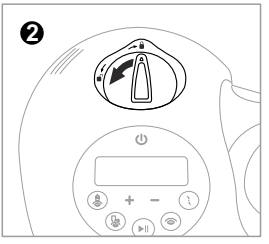


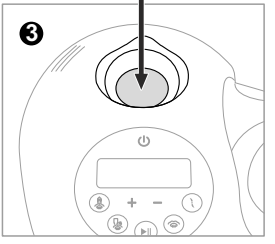
I. Tempo
II. Velocità di triturazione 1
III. Velocità di triturazione 2
IV. Velocità di cottura al vapore 1
V. Velocità di cottura al vapore 2
VI. Sterilizzatore acceso
VII. Riscaldatore acceso
VIII. Serbatoio dell'acqua vuoto

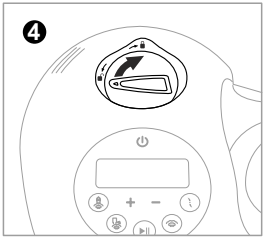
5. ISTRUZIONI PER L'USO
5.1. PRIMA DELL'USO
5.1.1. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

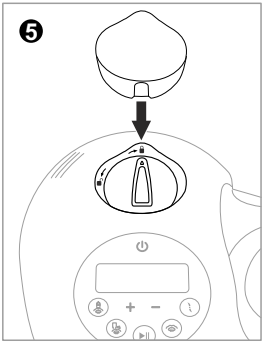
1.Togliere il coperchio decorativo del serbatoio d'acqua (A) tirandolo con cautela verso l'alto.
2.Aprire il serbatoio dell'acqua girando il coperchio (B) in senso antiorario.
3.Riempire il serbatoio (C) con la quantità di acqua necessaria.
4.Chiudere il serbatoio dell'acqua girando il coperchio (B) in senso orario.
5.Collocare il coperchio (A) facendo coincidere la linguetta all'imboccatura del serbatoio con la tacca del coperchio e spingendo il coperchio verso il basso.











5.1.2. Collocazione della brocca frullatore

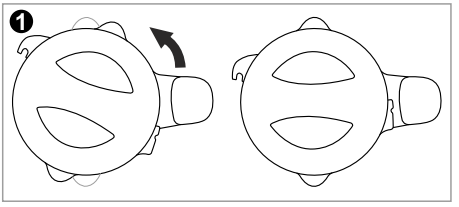
1.In primo luogo, si deve coprire con il coperchio la brocca (M). Collocare il coperchio (G) sulla brocca e girare il coperchio in senso antiorario fino a che il suono di uno scatto (“clac”) indica che il coperchio è saldamente al suo posto.

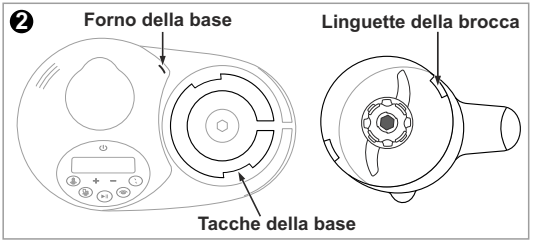
Per togliere il coperchio, girarlo in senso orario.

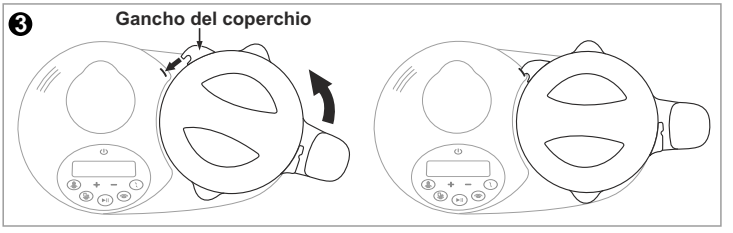
2.Collocare la brocca sulla base facendo coincidere le linguette nella parte bassa della brocca con gli incastri della base.

3.Girare la brocca in senso antiorario fino a sentire il suono di uno scatto (“clac”). L'orifizio della brocca deve coincidere esattamente con l'orifizio di uscita del vapore (E) della base.

Se la brocca ha il coperchio, il gancio del coperchio deve rimanere totalmente inserito nel forno della base destinato ad accoglierlo. Per rimuovere la brocca, girarla in senso orario.



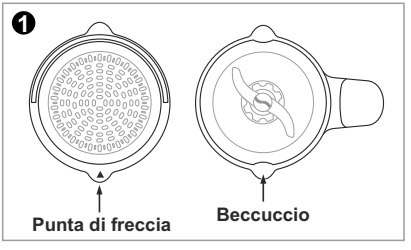


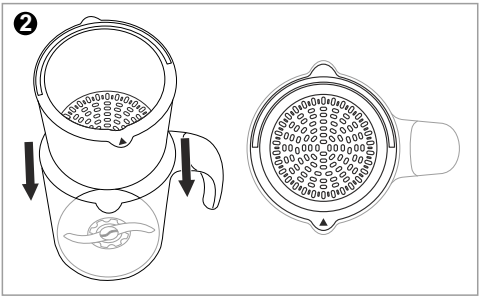


5.1.3. COLLOCAZIONE DEL CESTELLO DI COTTURA AL VAPORE NELLA BROCCA FRULLATORE

1.Allineare il contrassegno a forma di punta di freccia del cestello di cottura a vapore (A) con il beccuccio anteriore della brocca.

2.Inserire il cestello nella brocca.

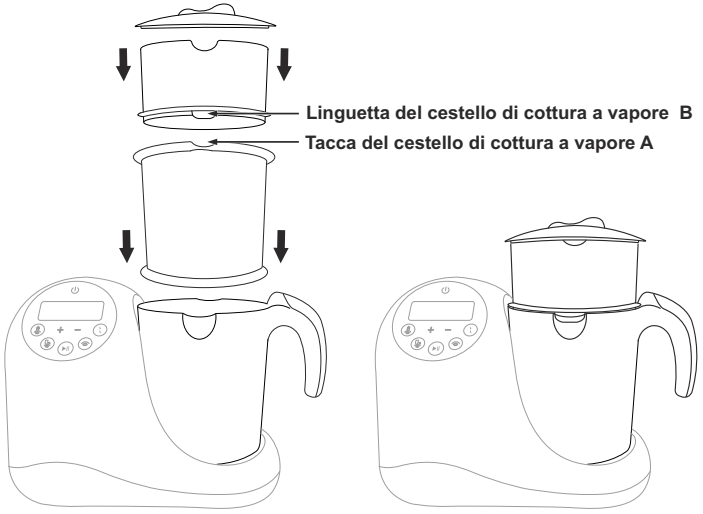




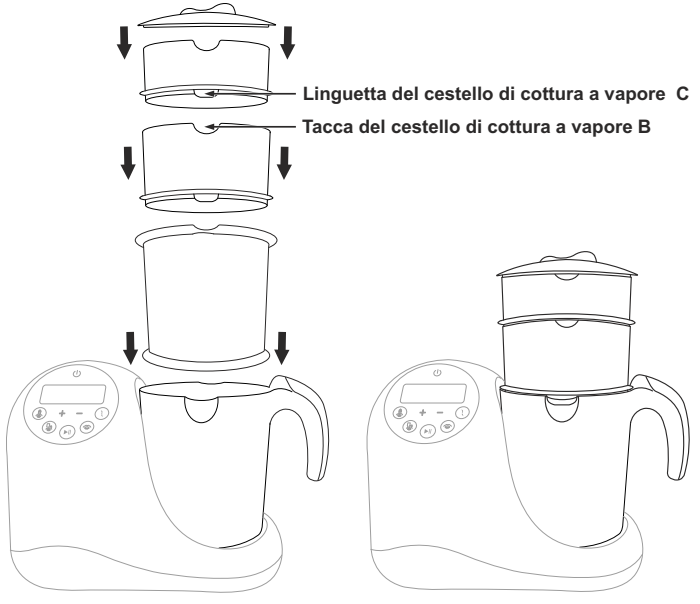
5.1.4. MONTAGGIO DI UN CESTELLO DI COTTURA A VAPORE DI MAGGIORI DIMENSIONI

1.Collocare il cestello di cottura a vapore B (K) al di sopra del cestello di cottura a vapore A (L) facendo coincidere la linguetta della parte inferiore del cestello di cottura a vapore B con la tacca della parte superiore del cestello di cottura a vapore A.

Collocare il coperchio di isolamento termico (H) al di sopra del cestello di cottura al vapore B.

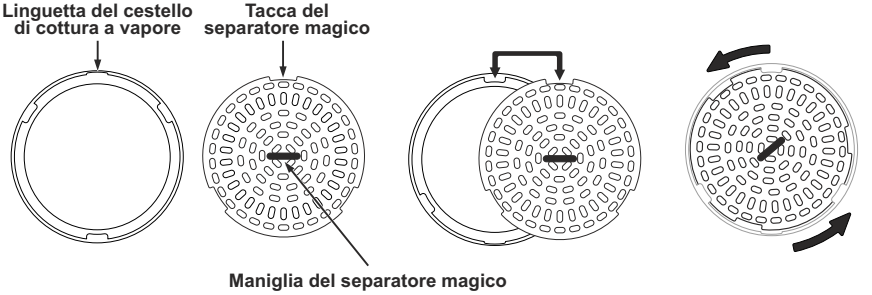


2.Se si vuole costruire un cestello di cottura a vapore ancora più grande, collocare il cestello di cottura a vapore C (I) al di sopra del cestello di cottura a vapore B (K) facendo coincidere la linguetta della parte inferiore del cestello di cottura a vapore C con la tacca della parte superiore del cestello di cottura a vapore B.
Collocare il coperchio di isolamento termico (H) al di sopra del cestello di cottura a vapore C.

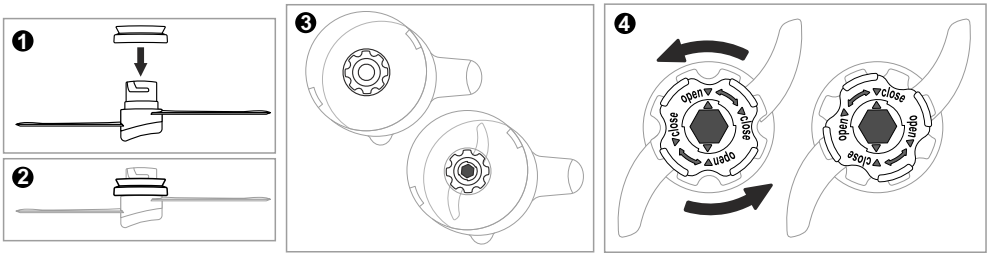


5.1.5. COTTURA AL VAPORE DI VARI ALIMENTI SEPARATI
1.Girare il cestello di cottura a vapore (B, C) collocando la parte inferiore verso l'alto.
Afferrare il separatore magico (J) per la sua maniglia.
2.Collocare il separatore magico al di sopra del cestello facendo coincidere le linguette della parte inferiore del cestello con le tasche del separatore magico.
Girare il separatore magico in qualsiasi direzione.

Se si desidera cuocere a vapore vari alimenti separatamente, seguire i passi indicati al paragrafo 5.1.4.



5.1.6. INSTALLAZIONE E RIMOZIONE DELLA LAMA
1.Girare la lama (N), orientando la parte superiore verso il basso.
2.Collocare l'anello (O) al di sopra della parte inferiore della lama.
3.Collocare il pezzo a forma di fiore (P) al di sotto della brocca con la parte più piccola in contatto con la brocca stessa, fissando la lama dall'altro lato.
4.Far ruotare la base della lama (P) di un quarto di giro in senso antiorario.
Importante: Tirare il pezzo a forma di fiore per controllare che la lama sia ben fissata.



5.2. COTTURA AL VAPORE
1.Riempire il serbatoio d'acqua.
2.Collocare gli alimenti nel cestello grande (L).
3.Comporre un cestello di cottura a vapore più grande se necessario.
4.Se si desidera separare vari tipi di alimenti per cuocerli a parte, seguire le indicazioni della sezione 5.1.5.
5.Collocare il/i cestello/i nella brocca di cottura e mettere il coperchio (G o H) in modo che rimanga ben saldo. Controllare che non abbia gioco.
6.Collocare la brocca sulla base incastrandola correttamente. Non è necessario togliere la lama. Chiudere il serbatoio
7.Collegare l'apparecchio alla presa elettrica e accenderlo (1).
8.Premere il pulsante di cottura a vapore (5) e premere il pulsante di funzionamento (4) per dare inizio alla cottura. La luce si accende, indicando che la cottura è in corso. Se si desidera fermare temporaneamente alla cottura, premere di nuovo questo pulsante.
Il tempo massimo di cottura è di 30 minuti e la regolazione predeterminata è di 20 minuti. Si può anche premere il pulsante di incremento del tempo o quello di riduzione per regolare il tempo desiderato.
A seconda degli alimenti che si vogliono preparare, vi sono due velocità disponibili.
Premendo una prima volta si seleziona la velocità 1 (IV)
Premendo per due volte si seleziona la velocità 2 (V)
9.Una volta terminata la cottura, l'apparecchio emette vari fischi.

Premendo per una prima volta si seleziona la velocità 1 (II) per ottenere una consistenza a pezzetti.
Premendo per una seconda volta si seleziona la velocità 2 (III) per ottenere una consistenza più omogenea.
10.Spegnere e disconnettere l'apparecchio dalla presa elettrica.
11.Togliere la brocca dalla sua base e togliere il coperchio (G o H).
Prestare attenzione al vapore caldo che esce dalla brocca e da serbatoio dell'acqua sia durante la cottura che nel momento in cui viene tolto il coperchio.
12.Togliere il/i cestello/i utilizzando le pinze.
13.A questo punto gli alimenti sono pronti per essere consumati direttamente o per essere frullati.

5.2.1. INGREDIENTI E TEMPO DI COTTURA A VAPORE

Tipo di alimento	Ingredienti	Tempo approssimativo di cottura a vapore
Frutta	Mele	5 min.
	Arance	10 min.
	Pesche	10 min.
	Pere	5 min.
	Ananas	15 min.
	Prugne	10 min.
Verdure	Asparagi	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carota	15 min.
	Cavolflore	15 min.
	Sedano	15 min.
	Zucchina	15 min.
	Finocchio	15 min.
	Fagiolini	20 min.
	Porri	15 min.
	Cipolle	15 min.
	Piselli	20 min.
	Peperoni	15 min.
	Patate	20 min.
	Zucca	15 min.
	Spinaci	15 min.
	Rape	15 min.
	Patate dolci	15 min.
	Pomodori	15 min.
Carne	Pollo, vitello, agnello, maiale, etc.	20 min.
Pesce	Salmone, sogliola, merluzzo, trota, etc.	15 min.

Notes:
·Tutti gli alimenti devono essere tagliati in cubetti di piccole dimensioni, di meno di 2-3 cm.
·Velocità di cottura al vapore 2.
·L'acqua necessaria per riempire il serbatoio al fine di ottenere un tempo di cottura a vapore determinato può variare in funzione della temperatura ambiente, della durezza dell'acqua o della temperatura della stessa. Il livello massimo del serbatoio permette durate di cottura di circa 20 minuti. Per effettuare cotture a vapore di durata più lunga, quando l'acqua del serbatoio si esaurisce si dovrà:
- attendere 5 minuti
- aprire il serbatoio dell'acqua
- riempirlo con acqua sufficiente a terminare la cottura
- premere il pulsante (4) per riprendere il processo di cottura a vapore
Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, compare sul display un segnale di serbatoio vuoto (VIII).

5.3. TRITURAZIONE
1.Collocare gli alimenti freschi o cotti del/i cestello/i direttamente nella brocca (M).
2.Chiudere il coperchio della brocca (G).
3.Collocare la brocca sulla base, incastrandola correttamente al suo posto.
4.Connettere l'apparecchio alla presa elettrica e accenderlo (1).
5.Premere il pulsante di triturazione (6) e poi quello di funzionamento (4) per dare inizio alla triturazione. La triturazione verrà effettuata in 5 cicli nei quali l'apparecchio funzionerà per 13 secondi, riposando per 2 secondi tra un ciclo e l'altro. Se si desidera sospendere temporaneamente questa operazione, premere di nuovo questo pulsante.
Vi sono due velocità a seconda della consistenza che si desidera ottenere.

6.Se l'apparecchio non dovesse iniziare a frullare, controllare che la vaschetta sia ben fissata alla base e che il coperchio sia ben chiuso.
7.Ripetere il passo 5 fino a ottenere la consistenza desiderata.
8.Spegnere (1) e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
9.Estrarre la brocca tenendola per la maniglia.
10.Aprire il coperchio della brocca (G) e versare il frullato ottenuto. Per togliere il frullato che aderisce alle pereti della brocca si può usare la pinza.

5.4. STERILIZZATORE
1.Riempire il serbatoio di acqua.
2.Collocare il biberon a testa in giù nel cestello grande (L).
3.Comporre un cestello di cottura al vapore più grande, se necessario.
4.Collocare il/i cestello/i sulla brocca di cottura e mettere il coperchio (G o H) in modo che rimanga ben fermo. Controllare che non abbia gioco.
5.Premere il pulsante di sterilizzazione (3) e successivamente il pulsante di funzionamento (4) per dare inizio alla sterilizzazione. Se si desidera sospendere momentaneamente la sterilizzazione, premere di nuovo questo pulsante.
Il tempo massimo di sterilizzazione è di 30 minuti e la regolazione predeterminata è di 6 minuti. Si può anche premere il pulsante di incremento del tempo (7) o quello di riduzione (8) per regolare il tempo desiderato.
6.Una volta giunta al termine la sterilizzazione, l'apparecchio emette vari fischi.

5.5. RISCALDAMENTO/SCONGELAMENTO
1.Riempire il serbatoio di acqua.
2.Collocare il biberon o gli alimenti nel cestello grande (L).
3.Comporre il cestello di cottura a vapore più grande se si desidera riscaldare o scongelare biberon grandi o altri contenitori di alimenti.
4.Collocare il/i cestello/i nella brocca di cottura e mettere il coperchio (G o H) in modo che sia ben fermo. Controllare che non abbia gioco.
5.Premere il pulsante di riscaldamento (2) successivamente quello di funzionamento (4) per dare inizio al riscaldamento o allo scongelamento. Se si desidera sospendere temporaneamente l'operazione, premere di nuovo questo pulsante.
Il tempo massimo di riscaldamento è di 30 minuti e la regolazione predeterminata è di 3 minuti. Si può anche premere il pulsante di incremento del tempo (7) o quello di riduzione (8) per regolare il tempo desiderato.
Una volta terminato il riscaldamento, l'apparecchio emette vari fischi.

		Serbatoio di acqua riempito con 100ml (25ºC)		**Serbatoio di acqua riempito con 200ml (25ºC)**
		Tempo di riscaldamento (min)		**Tempo di scongelamento (min)**
		Temperatura ambiente (22 ºC)	**Temperatura del frigorifero (5 ºC)**	**Temperatura del congelatore (-17 ºC)**
Biberon	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Contenitore di pappa	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

La temperatura finale del contenuto del biberon o del vasetto può variare a seconda della temperatura ambiente, della dimensione del biberon (vasetto) o della sua forma. Se si ritiene che la temperatura ottenuta sia troppo bassa, la volta successiva aumentare leggermente il tempo di riscaldamento. Se al contrario la temperatura è troppo alta, diminuire il tempo di riscaldamento.

6. MANUTENZIONE

6.1. RIPULITURA E CURA DELL'APPARECCHIO

La brocca, i cestelli di cottura, i separatori, la lama, i coperchi e le pinze possono essere lavati con acqua insaponata e una spugnetta o in lavastoviglie.
Per pulire la base dell'apparecchio, utilizzare un panno inumidito.

Importante:
· Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
· Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi prima di procedere alla sua ripulitura.
· Non immergere mai la base in acqua.
· Le lame sono molto affilate: manipolarle con cautela.
· Non utilizzare prodotti abrasivi. Non versare mai nell'apparecchio candeggina o altri prodotti chimici.
· Dopo aver ripulito la lama, fare attenzione a installarla nuovamente nel modo corretto.

6.2. ELIMINAZIONE DEI DEPOSITI DI CALCARE

Con il tempo, a seconda della qualità dell'acqua utilizzata, potrebbero formarsi depositi di calcare sul fondo del serbatoio dell'acqua. Per eliminare questi depositi si deve fare quanto segue:
1.Versare nel serbatoio una miscela di 100 ml di acqua calda e di 100 ml di aceto bianco.
2.Lasciare agire questa miscela per circa 3 minuti prima di svuotare il serbatoio e tergerlo con un panno umido.
3.Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua e collocarlo nella posizione di vapore per 20 minuti. Svuotare e pulire la brocca prima di cucinare altri alimenti.
Importante: Non utilizzare detergenti.

6.3. CONSERVAZIONE

Quando si prevede di non utilizzare il robot multifunzione per un periodo di tempo prolungato, o quando ci si trova nella necessità di trasportarlo, seguire i passi seguenti:
1.Aprire la borsa.
2.Collocare gli accessori nella brocca del frullatore e collocare la brocca sulla base come mostrato in figura.
3.Introdurre l'apparecchio nella borsa.
4.Chiudere la borsa con la zip.

Importante: Svuotare il serbatoio dell'acqua prima di riporre il apparecchio.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Capacità massima del serbatoio dell'acqua: 350 ml
Capacità massima della brocca: 1l
Capacità massima del cestello di cottura al vapore A: 750ml
Capacità massima del cestello di cottura al vapore B: 350ml
Capacità massima del cestello di cottura al vapore C: 150ml
Protezione: Sistema di riscaldamento con controllo di temperatura e blocco di sicurezza.
Potenza: 700 W (Motore: 200 W)
Tensione: 240 V / 50 Hz

8. INFORMAZIONI DI SMALTIMENTO PRODOTTO

È necessario disfarsi del prodotto in modo responsabile.
I prodotti contrassegnati con il simbolo di bidone dei rifiuti barrato non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici indifferenziati.
Una volta giunti al termine della loro vita utile, questi prodotti devono essere smaltiti portandoli a un centro di raccolta e trattamento designato dalle autorità locali, oppure rivolgendosi al rivenditore dal quale il prodotto è stato acquistato.

OBSAH
1.ÚVOD
2.OBSAH
3.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
4.VLASTNOSTI VÝROBKU
5.NÁVOD K POUŽITÍ
6.ÚDRŽBA
7.TECHNICKÉ ÚDAJE
8.INFORMACE O LIKVIDACI VÝROBKU

1. ÚVOD
Blahopřejeme ke koupi tohoto přístroje pro přípravu potravin, který je kombinací robotu pro vaření v páře, mixéru/mlýnku, ohřívače a sterilizátoru. Tento přístroj je velmi vhodný pro sterilizaci kojeneckých lahví a příslušenství a přípravu jídel pro kojence.

Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití obsažený v této příručce. Uchovejte příručku na bezpečném místě, jelikož obsahuje důležité informace, které vám budou sloužit i v budoucnosti.

Vlastnosti a funkce popsané v této příručce pro uživatele podléhají možným změnám bez předchozího upozornění.

1.1. VLASTNOSTI
· Kompletní multifunkční kuchyňský robot 5 v 1:
  - Rychlé a rovnoměrné ohřívá dětské láhve a pohárky různých tvarů.
  - Sterilizuje kojenecké láhve a příslušenství.
  - Vaří a ohřívá potraviny v páře dvěma různými způsoby podle druhu potravin a uchovává jejich výživné látky.
  - Rozmrazuje.
  - Mixuje 2 různými rychlostmi podle požadované jemnosti přesnídávky.
· Obsahuje 3 pohárky pro uchovávání potravin.
· Snadné rozmontování a čištění.
· Nádoba s velkým objemem (1l) s možností zvětšení přidáním dalších nástavců.
· Hlavní nádobu, misky, nože a příslušenství je možné myt v myčce.
· Automatické bezpečnostní vypnutí při nedostatku vody nebo při klidovém stavu.
· Osvětlený displej se velmi snadno používá a nabízí různé možnosti a informace o průběhu vaření.
· Odnímatelná spodní zásuvka pro uchovávání kuchyňského příslušenství.
· Disponuje praktickou přihrádkou na kabel a veškeré příslušenství je možné uchovat uvnitř hlavní nádoby a minimalizovat tím místo k uskladnění.
· Obsahuje tašku na uskladnění a cestování.
· Neobsahuje Bisfenol A.

2. OBSAH
1 Přístroj na zpracování potravin
1 Nádoba mixéru
1 Kryt nádoby
3 Miska na oddělení potravin
2 Kouzelné dno
1 Termovíčko
1 Kleštičky
1 Dodatečný silikonový kroužek pro sadu nožů
1 Taška na uskladnění a cestování
1 Příručka s návodem a zárukou

Pokud vám chybí některá z výše uvedených věcí, kontaktujte místo, kde jste výrobek koupili.

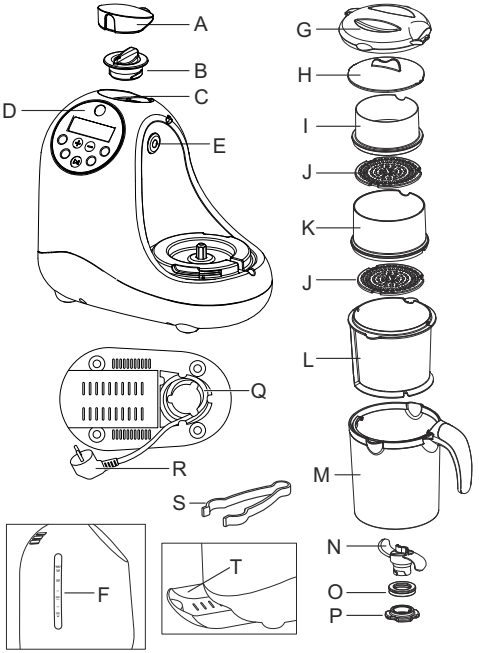
3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
Při používání jakéhokoliv elektrického přístroje, je třeba dbát základních bezpečnostních opatření pro snížení možného rizika vznícení, elektrického šoku nebo osobních úrazů. Některé z těchto opatření jsou následující:
1.Pečlivě si přečtěte tento návod pro použití a uchovejte pro možné budoucí reference.
2.Ujistěte se, že elektrické napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3.Po každém použití nezapomeňte přístroj vypojit z elektrického proudu.
4.Nikdy přístroj nezapínejte, pokud jste předtím nenalili do zásobníku potřebné množství vody.
5.Do otvoru zásobníku vody a do bezpečnostního ventilu nikdy nevkládejte žádný předmět.
6.Pokud přístroj nepoužíváte, vždy ho odpojte z elektrického proudu.
7.Před instalací, odmontováním nebo umístěním různých částí přístroj vždy vypojte z elektrického proudu.

8.Před čištěním přístroj vypojte z elektrického proudu a nechte ho vychladnout.
9.Mezi jednotlivým použitím vyčkejte alespoň 15 minut a nechte přístroj vychladnout.
10.Přístroj vždy umístěte na suchou a rovnou podložku a mimo dosah dětí.
11.Při použití jakéhokoliv elektrického přístroje je vždy třeba hlídat děti.
12.Tento přístroj by neměl být používán osobami (včetně dětí), které trpí fyzickým, smyslovým nebo mentálním postižením, nebo které nemají potřebné zkušenosti nebo znalosti pro použití přístroje, jestliže tak nečiní pod dohledem nebo neobdrželi pokyny ohledně používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
13.Nikdy nenechávejte přístroj zapnutý bez dohledu.
14.S noži zacházejte vždy s velkou opatrností, především při vyprazdňování nebo čištění mísy nebo samotných nožů. Nože mixéru jsou velmi ostré.
15.Pokud se nože zablokují a budete nuceni je odblokovat, ujistěte se, že je přístroj vypojen z elektriky před odstraněním potravin, které nože blokují.
16.Během vaření v páře přístroj vytváří vysokou teplotu a mohl by způsobit popáleniny v případě kontaktu s pokožkou. Vždy používejte držátko při manipulaci s mísou.
17.Dávejte pozor na horkou páru, která vychází z mísy a zásobníku na vodu během vaření a v době, kdy odendáváte pokličku.
18.Nepoužívejte přístroj pro žádné jiné účely, než uvedené v tomto návodu.
19.Tento přístroj je navržen pouze pro použití v domácnostech.
20.Nenahýbejte nebo nepřeklápějte přístroj ani se ho nesnažte vyprázdnit nebo naplnit v době provozu.
21.Vyprázdněte nádržku na vodu před uložením přístroje.
22.Nepokoušejte se otevřít žádnou část přístroje.
23.Neponořujte přístroj pod vodu.
24.Nespouštějte žádný elektrický přístroj, pokud je zásuvka nebo kabel poškozen, pokud správně nefunguje nebo byl jakkoliv poškozen.
25.Nepokoušejte se otevřít žádnou z částí přístroje nebo odmontovat kontrolky. Výrobce na sebe nebere zodpovědnost za chyby na přístroji, pokud se nepostupovalo podle návodu.
26.Pokud je elektrický kabel poškozen, je nutná jeho výměna výrobcem, zástupcem nebo jiným profesionálem s podobnou kvalifikací pro předejití nebezpečných situací.
27.Veškeré nutné opravy na přístroji by měly být provedeny pouze autorizovaným zástupcem.

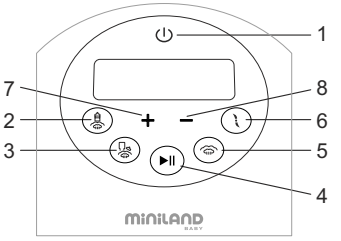
DŮLEŽITÉ: Upozorňujeme vás, že veškeré změny a úpravy na přístroji, které nebyly provedeny technikem MINILANDu nespadají do záruky.

4. VLASTNOSTI VÝROBKU
4.1. POPIS ČÁSTÍ

A.Ozdobný kryt zásobníku na vodu
B.Víko zásobníku na vodu
C.Zásobník na vodu
D.Skříňka a digitální ovládací panel
E.Únik páry
F.Měřítko na vodu
G.Kryt nádoby
H.Termovíčko
I.Miska pro vaření v páře C
J.Kouzelné dno
K.Miska pro vaření v páře B
L.Miska pro vaření v páře A
M.Nádoba mixéru
N.Nože
O.Kroužek zapečetění nožů
P.Základna pro nože
Q.Přihrádka na kabel
R.Kabel
S.Kleštičky-špachtle
T.Odnímatelná spodní zásuvka

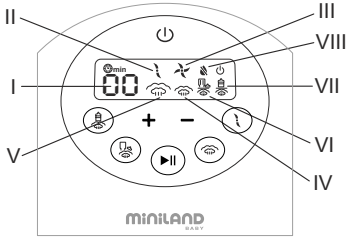


4.2. OVLÁDACÍ PANEL



1.Zapnuto/Vypnuto
2.Funkce Ohřívání
3.Funkce Sterilizátoru
4.Spustit/Pauza
5.Funkce Vaření v páře
6.Funkce Mixéru
7.Prodloužit čas
8.Zkrátit čas

4.3. INFORMACENA OBRAZOVCE



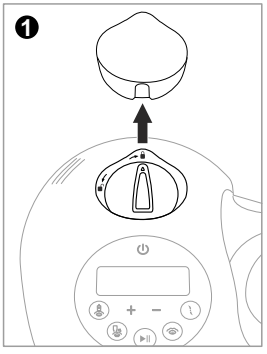
I.Čas
II.Rychlost mixéru 1
III.Rychlost mixéru 2
IV.Rychlost vaření v páře 1
V.Rychlost vaření v páře 2
VI.Sterilizátor zapnut
VII.Ohřev zapnut
VIII.Zásobník s vodou prázdný

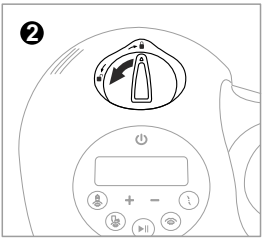
5. NÁVOD K POUŽITÍ

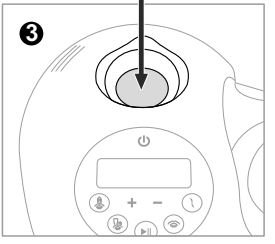
5.1.PŘED POUŽITÍM

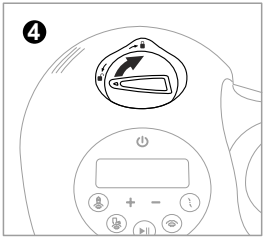
5.1.1.DOPLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU VODY

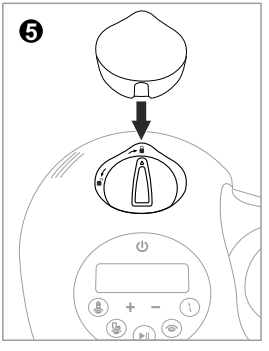
1.Odstraňte ozdobný kryt ze zásobníku na vodu (A) lehkým zatáhnutím směrem nahoru.
2.Otevřete zásobník na vodu otočením víka (B) proti směru hodinových ručiček.
3.Naplňte zásobník (C) potřebným množstvím vody.
4.Zavřete zásobník na vodu otočením víka (B) ve směru hodinových ručiček.
5.Umístěte kryt (A) tak, aby drážka na víčku zakrývala otvor zásobníku a zatlačte směrem dolů.





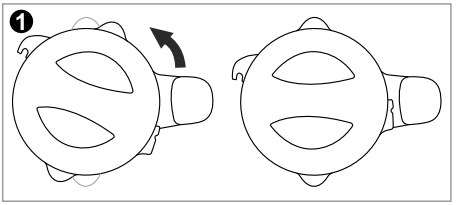


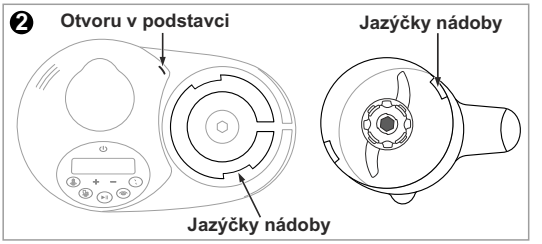


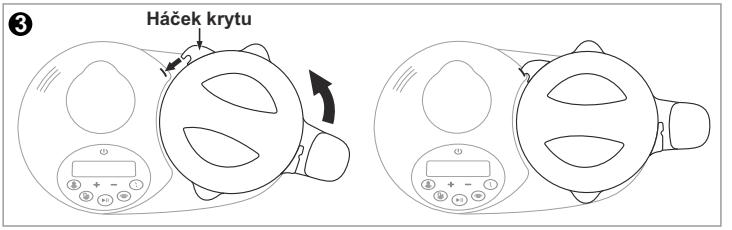


5.1.2. UMÍSTĚTÍ NÁDOBY NA MIXOVÁNÍ

1.Nejdříve zakryjte nádobu na mixování (M). Umístěte víko (G) na nádobu a otočte jím proti směru hodinových ručiček, až uslyšíte kliknutí, které vám napoví, že je kryt správně upevněn.
Pro odstranění víka, otočte ve směru hodinových ručiček.
2.Umístěte sklenici na podstavec tak, aby jazýčky na spodní straně nádoby zapadly do drážek v podstavci.
3.Otočte sklenicí proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zaklapnutí. Otvor sklenice by měl přesně pasovat pod otvor východu páry (E) z podstavce.
Pokud je nádoba zakryta, háček krytu by měl být úplně vložený do otvoru v podstavci.Otvoru v podstavci
Háček krytuPro odstranění sklenice na mixování, otočte ve směru hodinových ručiček.

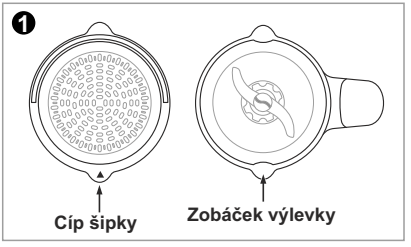


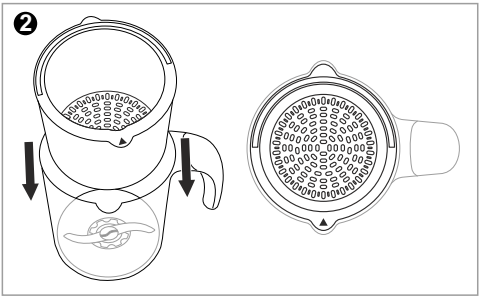




5.1.3. UMÍSTĚNÍ MISKY NA VAŘENÍ V PÁŘE NA NÁDOBU MIXÉRU

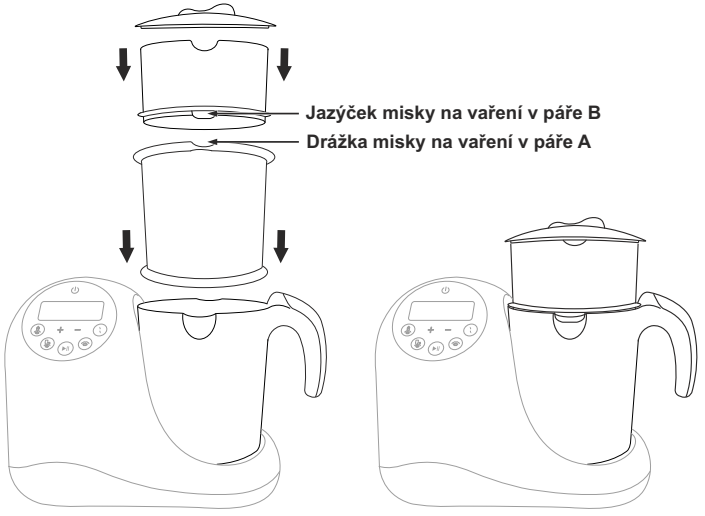
1.Umístěte misku na vaření v páře tak, aby značka ve formě šipky (A) směřovala na zobáček přední výlevky nádoby.
2.Vsuňte misku do sklenice.



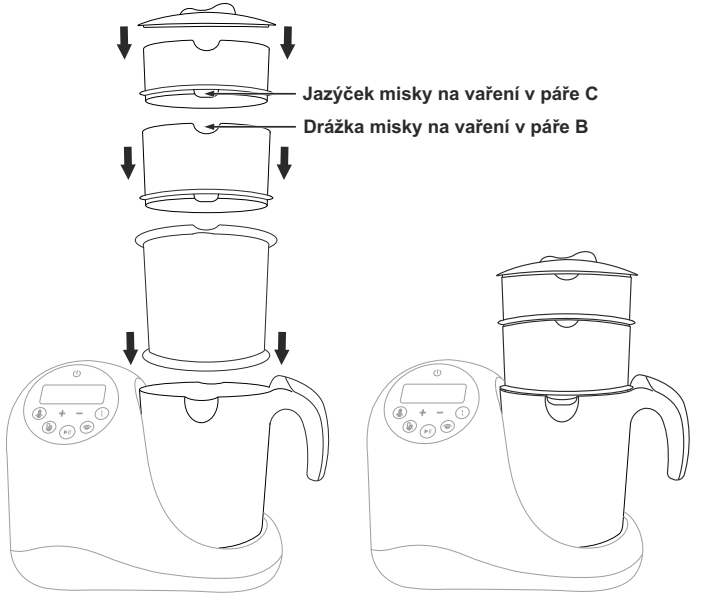


5.1.4. VYTVOŘENÍ VĚTŠÍHO OBĚMU MISKY NA VAŘENÍ V PÁŘE

1.Umístěte misku na vaření v páře B (K) na větší misku na vaření v páře A (L) tak, aby jazýček spodní části misky na vaření v páře B zapadl do drážky horní části misky na vaření v páře A.
Umístěte termovíčko (H) na misku na vaření v páře B.

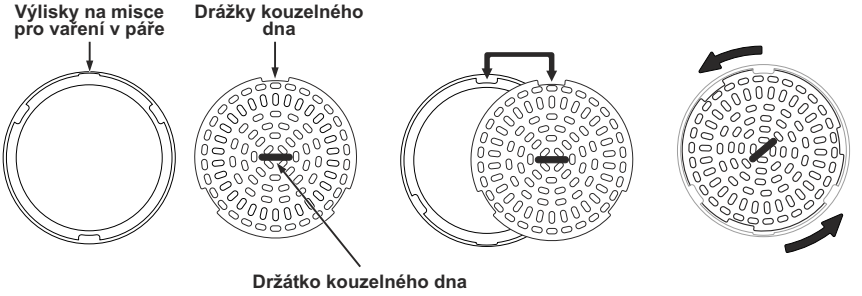


2.Pokud chcete vytvořit ještě větší misku na vaření v páře, umístěte misku na vaření v páře C (I) na misku na vaření v páře B (K) tak, aby jazýček spodní části misky na vaření v páře C zapadl do drážky horní části misky na vaření v páře B.
Umístěte termovíčko (H) na misku na vaření v páře C.

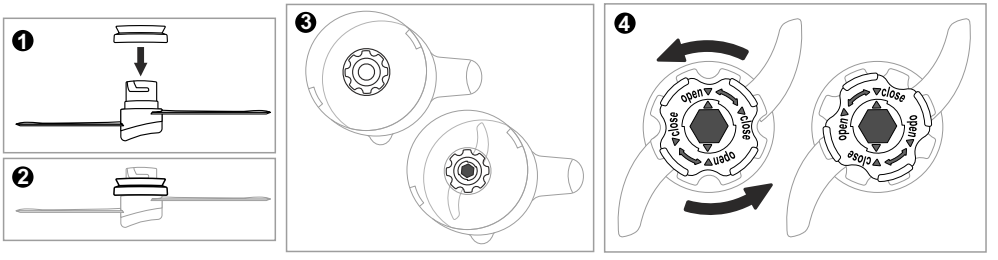


5.1.5. VAŘENÍ V PÁŘE RŮZNÝCH POTRAVIN ODDĚLENĚ
1.Otočte miskou na vaření v páře (B, C) a umístěte spodní část nahoru.
Uchopte kouzelné dno (J) za držátko.
2.Umístěte kouzelné dno do misky tak, aby výlisky na spodní části misky zapadly do drážek na kouzelném dnu.
Otočte kouzelným dnem na jakoukoliv stranu.

Pokud si přejete vařit v páře různé potraviny odděleně, řiďte se návodem v kapitole 5.1.4.



5.1.6. NASAZENÍ A ODSTRANĚNÍ NOŽŮ
1.Otočte nožem (N) a nasměrujte horní část směrem dolů.
2.Umístěte kroužek (O) na spodní část nožů.
3.Umístěte část ve tvaru čtyřlístku (P) pod misku tak, aby se menší část dotýkala nádoby a přidržujte nože z druhé strany.
4.Otočte podstavcem pro nože (P) proti směru hodinových ručiček.
Důležité: Zatáhněte za díl ve tvaru čtyřlístku a přesvědčte se, že jsou nože dobře připevněné.



5.2. VAŘENÍ V PÁŘE
1.Naplňte zásobník na vodu.
2.Vložte potraviny do velké misky (L).
3.Vytvořte si větší misku na vaření, pokud potřebujete.
4.Pokud chcete oddělit jednotlivé potraviny, řiďte se návodem podle kapitoly 5.1.5.
5.Umístěte misku(y) do nádoby na vaření a zakryjte pokličkou (G nebo H) tak, aby dobře zapadla. Ujistěte se, že není příliš volná.
6.Zasaďte nádobu na podstavec, aby byla správně umístěna. Není zapotřebí odstraňovat nože.
7.Zapojte spotřebič do elektrického proudu a zapněte ho (1).
8.Stiskněte tlačítko na vaření v páře (5) a stiskněte tlačítko pro spuštění spotřebiče (4), aby začalo vaření. Pokud potřebujete vaření na čas pozastavit, znovu stiskněte toto tlačítko. Rozsvícené světlo značí spuštění funkce vaření. Maximální doba vaření je 30 minut a spotřebič je přednastaven na 20 minut. Také můžete stisknout tlačítko "zvýšit" a tlačítko "snížit" pro upravení doby vaření.
Spotřebič má dvě rychlosti podle druhu potravin, které budete připravovat.
Při prvním stisknutí vyberete rychlost 1 (IV)
Při druhém stisknutí vyberete rychlost 2 (V)
9.Po ukončení vaření přístroj několikrát zapípá.
10.Vypněte spotřebič a vypojte ho z elektrického proudu.

11.Odstraňte sklenici z podstavce a odkryjte pokličku (G nebo H)
Dávejte pozor na horkou páru, která vychází z nádoby a zásobníku na vodu během vaření a při odkrývání pokličky.
12.Misku(-y) vyjměte s použitím kleštiček.
13.Potraviny jsou připravené ke konzumaci nebo pro další zpracování.

5.2.1. INGREDIENCE A DOBA VAŘENÍ V PÁŘE

Druh potraviny	Ingredience	Přibližná doba vaření v páře
Ovoce	Jablka	5 min.
	Pomeranče	10 min.
	Broskve	10 min.
	Hrušky	5 min.
	Ananas	15 min.
	Švestky	10 min.
Zelenina	Chřest	10 min.
	Brokolice	20 min.
	Mrkev	15 min.
	Květák	15 min.
	Celer	15 min.
	Cuketa	15 min.
	Fenykl	15 min.
	Zelené fazolky	20 min.
	Pórek	15 min.
	Cibule	15 min.
	Hrášek	20 min.
	Paprika	15 min.
	Brambor	20 min.
	Dýně	15 min.
	Špenát	15 min.
	Bílá ředkev	15 min.
	Sladký brambor	15 min.
	Rajče	15 min.
Maso	Kuřecí, hovězí, jehněčí, vepřové, atd.	20 min.
Ryby	Losos, mořský jazyk, treska, pstruh, atd.	15 min.

Poznámky:
· Veškeré potraviny by měly být nakrájeny na menší kostičky o rozměru 2-3 cm.
· Rychlost vaření v páře 2.
· Voda potřebná k naplnění nádrže pro dosažení vaření v páře. Doba se může lišit v závislosti na konkrétní teplotě, tvrdosti vody nebo teplotě vody. Maximální úroveň umožňuje vaření po dobu asi 20 minut. Chcete-li prodloužit vaření v páře, po vyčerpání nádrže na vodu postupujte následujícím způsobem:
- Počkejte 5 minut.
- Otevřete zásobník na vodu.
- Doplňte dostatečným množstvím vody, které vystačí až do konce vaření.
- Stiskněte tlačítko (4) a pokračujte ve vaření v páře.
Jakmile je zásobník na vodu prázdný, na displeji se zobrazí znamení prázdného zásobníku na vodu (VIII).

5.3. MIXOVÁNÍ
1.Vložte čerstvé potraviny nebo uvařené potraviny přímo z misky(-ek) do nádoby (M).
2.Uzavřete víko nádoby (G).
3.Zasaďte nádobu na podstavec, aby byla správně umístěna.
4.Zapojte spotřebič do elektrického proudu a zapněte ho (1).
5.Stiskněte tlačítko mixování (6) a poté tlačítko spuštění spotřebiče (4) pro zahájení mixování. Přístroj mixuje v 5 cyklech, během kterých spotřebič mixuje 13 sekund s přestávkou 2 sekund mezi každým cyklem. Pokud potřebujete funkci na čas pozastavit, znovu stiskněte toto tlačítko.
Můžete si vybrat 2 různé rychlosti mixování podle hrubosti kaše.
Prvním stisknutím vyberete rychlost 1 (II) pro kaši s menšími kousky.
Při druhém stisknutí vyberete rychlost 2 (III) pro jemnější kašičku.

6.Pokud spotřebič nespustí funkci mixéru, ujistěte se, že miska je správně nasazená na podstavci a že víko je správně zavřené.
7.Opakujte krok 5, dokud nebude kaše jemná tak, jak potřebujete.
8.Vypněte (1) spotřebič a vypojte ho z elektrického proudu.
9.Vyjměte nádobu pomocí držátka.
10.Odkryjte pokličku nádoby (G) a vyjměte umixovanou kaši. Můžete použít kleštičky k odstranění kaše ze stěn misky.

5.4. STERILIZÁTOR
1.Naplňte zásobník na vodu.
2.Umístěte kojeneckou lahev dnem vzhůru do velké misky (L).
3.Vytvořte si větší misku na vaření, pokud potřebujete.
4.Umístěte misku(-y) do nádoby na vaření a zakryjte pokličkou (G nebo H) tak, aby dobře zapadla. Ujistěte se, že není příliš volná.
5.Stiskněte tlačítko sterilizace (3) a stiskněte tlačítko pro spuštění spotřebiče (4) a spustí se funkce sterilizace. Pokud potřebujete sterilizaci pozastavit, znovu stiskněte toto tlačítko.
Maximální doba sterilizace je 30 minut a spotřebič je přednastaven na 6 minut. Také můžete stisknout tlačítko „zvýšit“ (7) a tlačítko „snížit“ (8) a upravit tak čas.
6.Po ukončení sterilizace přístroj několikrát zapípá.

5.5. OHŘÍVÁNÍ/ROZMRAZOVÁNÍ
1.Naplňte zásobník na vodu.
2.Vložte kojeneckou láhev nebo potraviny do velké misky (L).
3.Misku na vaření v páře můžete zvětšit, pokud potřebujete ohřát nebo rozmrazit větší kojenecké láhve nebo jiné nádoby na dětskou stravu.
4.Umístěte misku(-y) do nádoby na vaření a zakryjte pokličkou (G nebo H) tak, aby dobře zapadla. Ujistěte se, že není příliš volná.
5.Stiskněte tlačítko ohřev (2) a poté tlačítko spuštění spotřebiče (4) a spustí se ohřívání nebo rozmrazování. Pokud potřebujete funkci na čas pozastavit, znovu stiskněte toto tlačítko.
Maximální doba ohřívání je 30 minut a spotřebič je přednastaven na 3 minuty. Také můžete stisknout tlačítko „zvýšit“ (7) a tlačítko „snížit“ (8) a upravit tak čas.
6. Po ukončení ohřevu, spotřebič několikrát zapípá.

		Zásobník na vodu s 100 ml (25ºC)		**Zásobník na vodu s 200 ml (25ºC)**
		Čas ohřevu (min.)		**Čas rozmrazování (min.)**
		Pokojová teplota (22 ºC)	**Teplota lednice (5 ºC)**	**Teplota mrazáku (-17 ºC)**
Kojenecká lahev	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Pohárek na přesnídávku	100 g	4	5	13
	130 g	5	6	14
	200 g	5	7	15
	250 g	6	8	16

Konečná teplota obsahu kojeneckého příkrmu nebo přesnídávky se může lišit vzhledem k pokojové teplotě, velikosti láhve nebo pohárku nebo jejího tvaru. Pokud se vám zdá, že je dosažená teplota příliš nízká, mírně prodlužte čas při příštím ohřevu. Pokud je naopak teplota příliš vysoká, snižte čas ohřevu.

6. ÚDRŽBA

6.1. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Nádoba na mixování, misky na vaření, dělítka, nože, pokličky a kleště se mohou mýt mýdlovou vodou pomocí houbičky nebo v myčce.
K čištění podstavce spotřebiče použijte navlhčený hadřík.

Důležité:
· Po každém použití spotřebič umyjte.
· Před čištěním přístroj vypojte z elektrického proudu a nechte ho vychladnout.
· Podstavec nikdy neponořujte do vody.
· Nože jsou ostře nabroušené, zacházejte s nimi opatrně.
· Nepoužívejte brusné prostředky. Do spotřebiče nikdy nelijte Savo nebo chemické prostředky.
· Po umytí nožů se ujistěte, že jsou správně nasazené zpět.

6.2. ODSTRANĚNÍ USAZENÉHO VODNÍHO KAMENE

Časem se mohou na dně zásobníku na vodu vytvořit usazeniny vodního kamene, s ohledem na kvalitu používané vody. Pro odstranění těchto usazenin se řiďte následujícím:
1.Nalijte směs 100 ml horké vody a 100 ml bílého octa do zásobníku na vodu.
2.Směs nechte působit zhruba 3 minuty před vyprázdněním zásobníku a poté ho vyčistěte vlhkým hadříkem.
3.Nalijte do zásobníku 200 ml vody a nastavte spotřebič na funkci vaření v páře a dobu 20 minut. Vyprázdněte a vyčistěte nádobu před započetím dalšího vaření.
Důležité: Nepoužívejte čisticí prostředky.

6.3. SKLADOVÁNÍ

Pokud spotřebič nebudete používat delší dobu, nebo pokud ho potřebujete vzít na cesty, řiďte se následujícím návodem.
1.Otevřete tašku.
2.Uložte příslušenství do sklenice pro mixování a umístěte sklenici na podstavec tak, jak je zobrazeno na obrázku.
3.Vložte spotřebič do tašky.
4.Zavřete tašku zipem.

Důležité: Vyprázdněte nádržku na vodu před uložením přístroje.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE

Maximální kapacita zásobníku na vodu: 350 ml
Maximální kapacita nádoba mixéru: 1l
Maximální kapacita miska pro vaření v páře A: 750 ml
Maximální kapacita miska pro vaření v páře B: 350 ml
Maximální kapacita miska pro vaření v páře C: 150 ml
Maximální kapacita sklenice, potraviny v tekutém stavu: 250 ml
Zabezpečení: Systém ohřevu s kontrolou teploty a bezpečnostním zablokováním.
Příkon: 700 W (Motor: 200 W)
Tlak: 240 V / 50 Hz

8. INFORMACE O LIKVIDACI VÝROBKU

Spotřebič je třeba likvidovat zodpovědně.
Nevyhazujte produkty, které jsou označeny symbolem přeškrtnutého koše spolu s ostatním domácím odpadem. Pokud už vám spotřebič neslouží, odvezte spotřebič do určeného centra pro recyklaci těchto spotřebičů ve vaší lokalitě. Také můžete zkontaktovat obchod, kde jste spotřebič zakoupili.

Polski

SPIS TREŚCI

1.WSTĘP
2.ELEMENTY ZESTAWU
3.WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
4.OPIS PRODUKTU
5.SPOSÓB OBSŁUGI
6.KONSERWACJA
7.DANE TECHNICZNE
8.INFORMACJA DOTYCZĄCA USUWANIA ODPADÓW

1. WSTĘP

Gratulujemy Państwu zakupu niniejszego urządzenia do przetwarzania żywności, które łączy w sobie funkcje urządzenia do gotowania na parze, miksera/malaksera, podgrzewacza i sterylizatora. Robot ten doskonale nadaje się sterylizacji butelek i akcesoriów niemowlęcych oraz przygotowywania jedzenia dla niemowląt.

Przed użyciem prosimy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, ponieważ zawiera ona ważne informacje, które mogą okazać się przydatne w przyszłości.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji cech oraz funkcji opisywanych w niniejszej instrukcji bez wcześniejszego powiadamiania.

1.1. CECHY PRODUKTU

· Wszechstronny wielofunkcyjny robot kuchenny 5 w 1:
- Podgrzewanie butelek i słoiczków niemowlęcych dowolnej wielkości, w sposób szybki i równomierny.
- Sterylizacja butelek i akcesoriów niemowlęcych.
- Gotowanie i podgrzewanie na parze z zachowaniem właściwości odżywczych, dwa typy ustawień w zależności od rodzaju pożywienia.
- Rozmrażanie.
- Rozdrabnianie, 2 prędkości w zależności od pożądanego stopnia rozdrobnienia.

· W zestawie 3 pojemniki do żywności.
· Łatwy do utrzymania w czystości, dzięki możliwości demontażu części.
· Dzbanek o dużej pojemności (1l), którą można zwiększać, doczepiając kolejne pojemniki.
· Dzbanek, pojemniki, noże i przystawki mogą być myte w zmywarce.
· Automatyczne wyłączanie w razie braku wody oraz w czasie przerwy w eksploatacji urządzenia.
· Intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem LED, z licznymi funkcjami, informujący o szczegółach procesu.
· Możliwości schowania akcesoriów kuchennych w wysuwanej dolnej szufladzie.
· Wygodne zwijanie kabla. Oszczędność miejsca, dzięki możliwości przechowywania akcesoriów w dzbanku.
· W zestawie pokrowiec do przechowywania i transportu urządzenia.
· Nie zawiera bisfenolu A.

2. ELEMENTY ZESTAWU

1 Element bazowy
1 Dzbanek miksera/malaksera
1 Pokrywka dzbanka
3 Pojemniki do oddzielania produktów
2 Sitko do oddzielania produktów
1 Pokrywka izolacji cieplnej
1 Szczypce
1 Dodatkowy pierścień silikonowy do zestawu ostrzy
1 Pokrowiec do wygodnego przechowywania i transportu
1 Instrukcja obsługi i gwarancja

W przypadku braku któregokolwiek z wymienionych powyżej elementów, należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym został zakupiony produkt.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

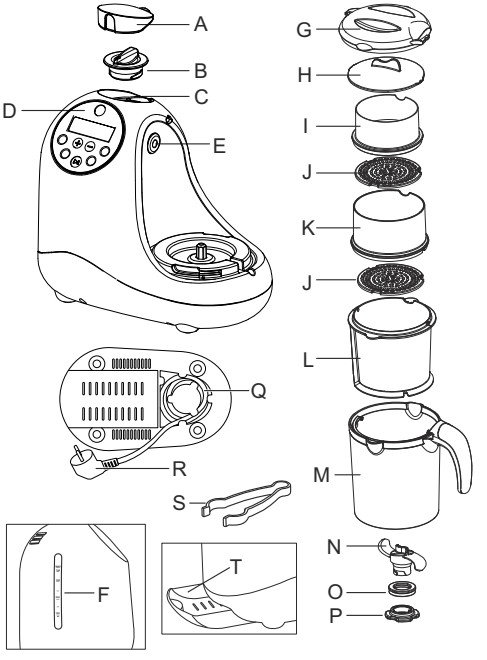
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, bądź obrażeń . Należy zachować następujące środki ostrożności:
1.Dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją na wypadek późniejszej konsultacji.
2.Upewnić się, że wartość napięcia w gniazdku elektrycznym jest zgodna z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
3.Pamiętać o wyłączaniu urządzenia z gniazdka elektrycznego po każdym użyciu.
4.Zawsze przed włączeniem urządzenia napełnić zbiornik odpowiednią ilością wody.
5.Nie zatykać otworu zbiornika na wodę ani wentyla bezpieczeństwa.
6.Zawsze wyłączać urządzenie z prądu jeśli przewidujemy przerwę w eksploatacji.

7.Wyłączyć urządzenie z prądu przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub regulacji części i przystawek.
8.Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia przed przystąpieniem do czyszczenia.
9.Po każdym użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez 15 minut.
10.Zawsze stawiać urządzenie na suchej, płaskiej powierzchni, z dala od dzieci.
11.Zwrócić baczną uwagę na dzieci przebywające w pobliżu urządzenia podczas jego eksploatacji.
12.Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, jak również przez osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że używają go pod nadzorem lub po otrzymaniu wskazówek od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
13.Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
14.Przy kontakcie z nożami zachować szczególną ostrożność, szczególnie przy opróżnianiu lub czyszczeniu misy i noży, ponieważ są one bardzo ostre.
15.W przypadku zablokowania noży i konieczności ich odblokowania, należy odłączyć urządzenie od prądu przez przystąpieniem do usuwania przedmiotów blokujących ostrza.
16.Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury podczas gotowania na parze, co w przypadku kontaktu ze skórą może skutkować poparzeniami. Zawsze podnosić misę za uchwyt.
17.Unikać kontaktu z gorącą parą unoszącą się z misy i zbiornika na wodę, podczas gotowania oraz zdejmowania pokrywki.
18.Nie używać urządzenia w sposób inny niż przewidziany przez producenta.
19.Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
20.Nie przechylać, nie opróżniać, ani nie napełniać urządzenia podczas pracy.
21.Opróżnić zbiornik wody przed przechowywaniem urządzenia.
22.Nie rozmontowywać żadnego z elementów urządzenia.
23.Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
24.Nie włączać urządzeń elektrycznych w przypadku uszkodzenia kabla lub wtyczki, ich niepoprawnego działania lub stwierdzenia innego rodzaju usterek.
25.Nie otwierać żadnego z elementów urządzenia ani nie demontować elementów sterowania. Producent nie odpowiada za uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania powyższych instrukcji.
26.W przypadku gdy zostanie uszkodzony kabel zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, pracownikowi serwisu lub innym osobom o podobnych uprawnieniach, w celu uniknięcia sytuacji niebezpiecznych.
27.Wszelkie naprawy robota kuchennego powinny być dokonywane przez pracownika Autoryzowanego Serwisu.

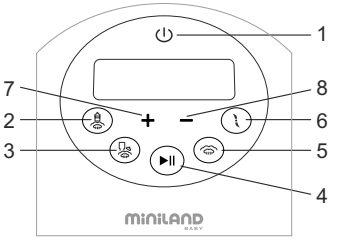
UWAGA: Informujemy, iż gwarancja produktu nie obejmuje zmian lub modyfikacji dokonanych w serwisach nieautoryzowanych przez MINILAND.

4. OPIS PRODUKTU
4.1. OPIS ELEMENTÓW

A. Pokrywka maskująca do zbiornika na wodę
B. Pokrywka do zbiornika na wodę
C. Zbiornik na wodę
D. Obudowa i elektroniczny panel sterowania
E. Ujście pary
F. Wskaźnik poziomu wody
G. Pokrywka dzbanka
H. Pokrywka izolacji cieplnej
I. Pojemnik do gotowania na parze C
J. Sitko do oddzielania produktów
K. Pojemnik do gotowania na parze B
L. Pojemnik do gotowania na parze A
M. Dzbanek miksera/malaksera
N. Ostrze
O. Pierścień do mocowania ostrzy
P. Baza do mocowania ostrzy
Q. Uchwyt do zwijania kabla
R. Kabel
S. Szczypce / szpatułka
T. Wysuwanej dolnej szufladzie

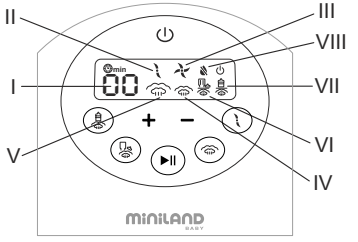


4.2. PANEL STEROWANIA



1. Włączone /Wyłączone
2. Podgrzewacz
3. Sterylizator
4. Przerwa/Start
5. Gotowanie na parze
6. Mikser/Malakser
7. “+” Zwiększanie czasu pracy
8. “-“ Zmniejszanie czasu pracy

4.3. INFORMACJE NA WYŚWIETLACZU



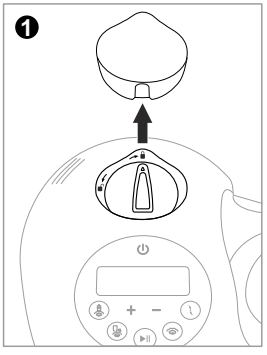
I. Czas
II. Prędkość rozdrabniania 1
III. Prędkość rozdrabniania 2
IV. Prędkość gotowania na parze 1
V. Prędkość gotowania na parze 2
VI. Włączony sterylizator
VII. Włączony podgrzewacz
VIII. Pusty zbiornik na wodę

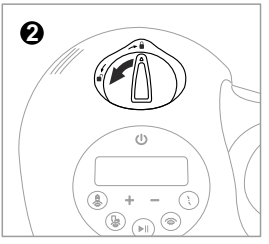
5. SPOSÓB OBSŁUGI

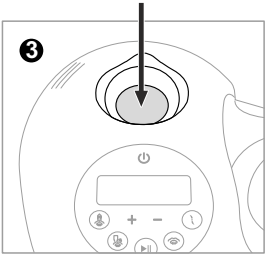
5.1.PRZED UŻYCIEM

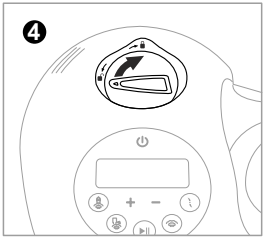
5.1.1.NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

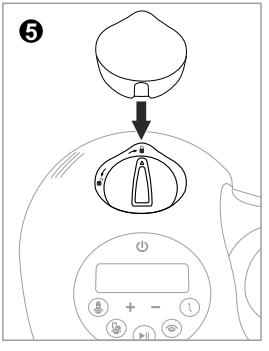
1.Zdjąć pokrywkę maskującą zbiornika wody (A) ostrożnie pociągając ja do góry.
2.Otworzyć zbiornik na wodę przekręcając pokrywkę (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3.Napełnić zbiornik (C) pożądaną ilością wody.
4.Zamknąć zbiornik przekręcając pokrywkę (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5.Przykręcić pokrywkę (A), dopasowując występy otworu zbiornika na wodę do wcięć na pokrywce i lekko ją dociskając.





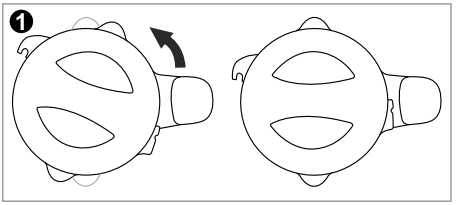


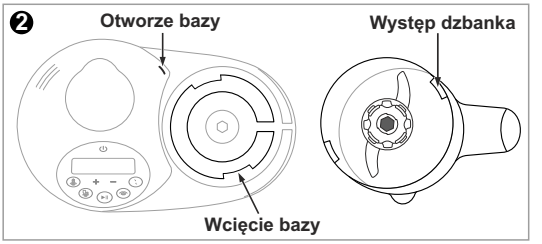


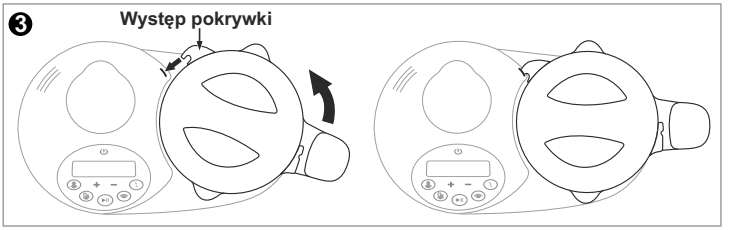


5.1.2. MONTAŻ DZBANKA MALAKSERA

1.W pierwszej kolejności przykryć dzbanek malaksera (M) pokrywką. Umieścić pokrywkę (G) na górze dzbanka i przekręcić ją przeciwnie do kierunku wskazówek zegara, do momentu usłyszenia charakterystycznego kliknięcia, co oznaczać będzie, że pokrywka została poprawnie dopasowana. W celu zdjęcia pokrywki, przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2.Umieścić dzbanek na bazie, tak aby występy na dole dzbanka spotkały się wcięciami na bazie.
3.Przekręcić dzbanek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara , do momentu usłyszenia kliknięcia. Wlot dzbanka powinien być dokładnie w tym samym miejscu, co wylot ujścia pary (E) elementu bazowego.
Kiedy dzbanek jest przykryty, występ pokrywki powinien w całości znajdować się w specjalnie zaprojektowanym otworze bazy.
W celu zdjęcia dzbanka z bazy należy przekręcić go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

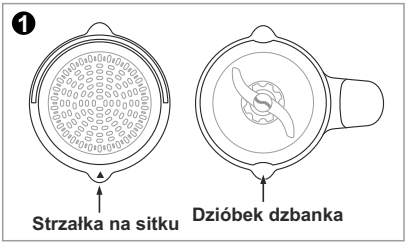


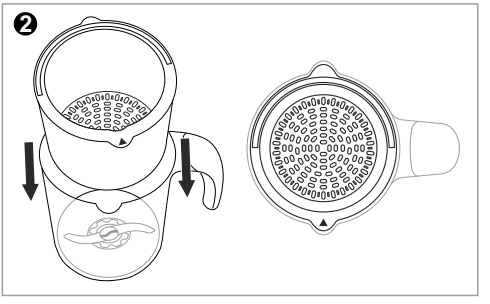




5.1.3. MONTAŻ POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE NA DZBANKU MALAKSERA

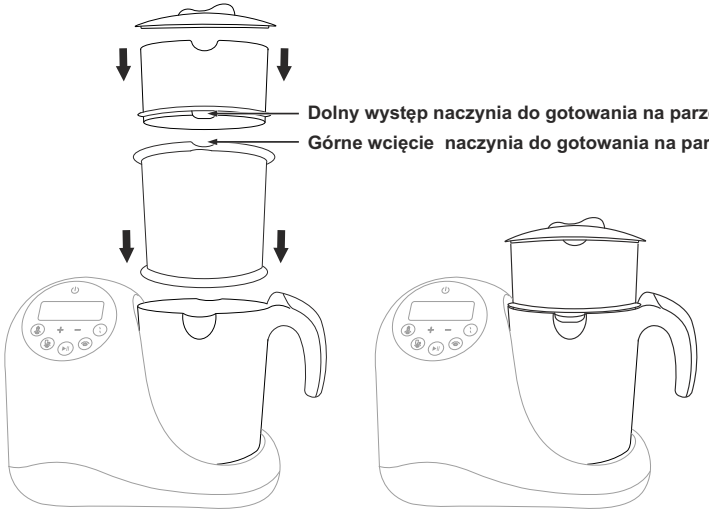
1.Dopasować pojemnik do gotowania na parze do dzbanka w taki sposób, aby dzióbek pojemnika (A) oznaczony strzałką zbiegał się dzióbkiem na przedniej stronie dzbanka.
2.Umieścić pojemnik w dzbanku.



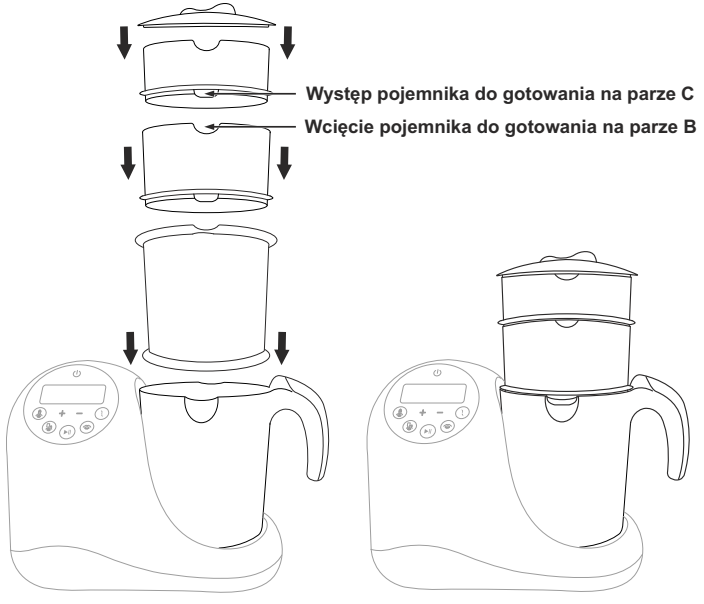


5.1.4. ZWIĘKSZANIE OBJĘTOŚCI POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE

1.Umieścić pojemnik do gotowania na parze B (K) na pojemniku do gotowania na parze A (L) dopasowując występy znajdujące się na dole pojemnika B do odpowiednich wcięć znajdujących się w górnej części naczynia A.
Umieścić pokrywę izolacji cieplnej (H) na pojemniku do gotowania na parze B.



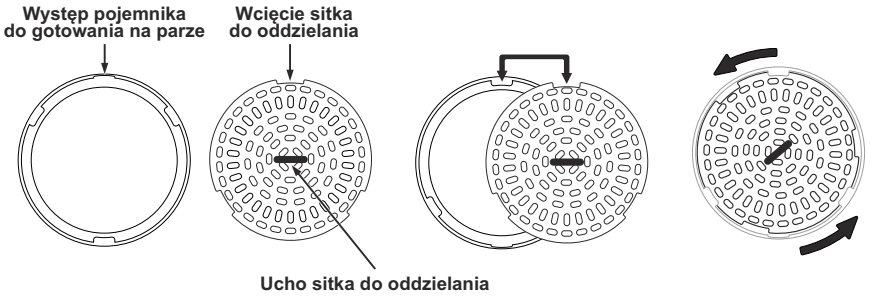
2.W celu uzyskania jeszcze większej pojemności należy umieścić pojemnik do gotowania na parze C (I) na pojemniku do gotowania na parze B (K), tak aby występ w dolnej części pojemnika C spotkała się z wcięciem w górnej części pojemnika B.
Umieścić pokrywę izolacji termicznej (H) na pojemniku do gotowania na parze C.



5.1.5. GOTOWANIE NA PARZE WIELU PRODUKTÓW RÓWNOCZEŚNIE

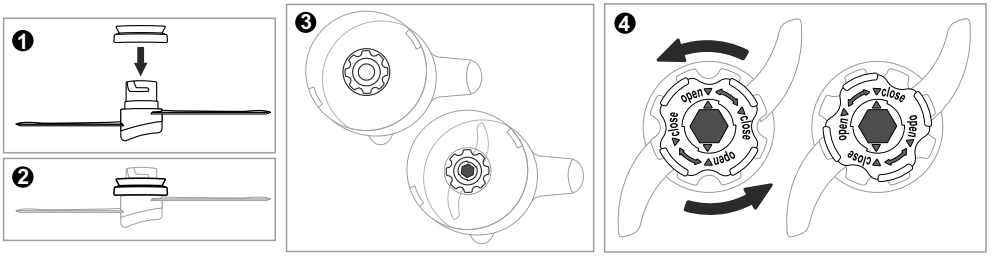
1.Odwrócić pojemnik do gotowania na parze (B, C), tak aby dolna część znalazła się u góry.
Chwycić sitko do oddzielania (J) za ucho.
2.Umieścić sitko na wierzchu pojemnika, tak aby występy w dolnej części pojemnika spotkały się z wcięciami sitka.
Przekręcić sitko do oddzielania w dowolnym kierunku.

W celu ugotowania na parze wielu produktów oddzielnie, postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 5.1.4.



5.1.6. MONTAŻ I DEMONTAŻ OSTRZA

1.Przekręcić ostrze (N), położyć je tak, aby wierzchnia strona stykała się blatem.
2.Umieścić pierścień (O) na spodzie ostrza.
3.Umieścić część w kształcie kwiatu (P) pod misą, w taki sposób aby węższa część stykała się z dzbankiem, mocując ostrze od drugiej strony.
4.Przekręcić bazę ostrza (P) o jedną czwartą obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Uwaga: Po zamontowaniu części pociągnąć za element w kształcie kwiatu, aby upewnić się, że ostrze zostało poprawnie zamontowane.



5.2. GOTOWANIE NA PARZE

1.Napełnić zbiornik wodą.
2.Umieścić produkty w dużym pojemniku (L).
3.W razie potrzeby zwiększyć pojemność pojemnika do gotowania na parze.
4.Aby oddzielić produkty, które chcemy ugotować w tym samym czasie, postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 5.1.5.
5.Umieścić pojemniki w misie do gotowania (dzbanku) i zamocować pokrywkę (G lub H) dokładnie ją dopasowując. Sprawdzić, czy nie jest osadzona zbyt luźno.
6.Umieścić dzbanek na bazie właściwie go przytwierdzając. Nie ma potrzeby demontażu ostrza.
7.Podłączyć urządzenie do prądu i uruchomić je przyciskiem (1).
8.Nacisnąć przycisk gotowania na parze (5), a następnie przycisk pauza/start (4), aby rozpocząć proces gotowania. W celu chwilowego zatrzymania procesu, ponownie nacisnąć przycisk (4). Zapala się lampka kontrolna oznaczająca, że proces gotowania rozpoczął się.
Maksymalny czas gotowania to 30 minut, a ustawienie domyślne to 20 minut. W celu wydłużenia lub skrócenia procesu należy posłużyć się przyciskami “+” i “-“.
Użytkownik ma do wyboru dwie prędkości gotowania w zależności od rodzaju przetwarzanych produktów.
Aby wybrać prędkość 1 (IV) należy raz nacisnąć przycisk.
Aby wybrać prędkość 2 (V) należy nacisnąć przycisk dwa razy.

9.Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie emituje charakterystyczny sygnał.
10.Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11.Zdjąć dzbanek z bazy i usunąć pokrywkę (G lub H).
Uwaga na gorącą parę unoszącą się z dzbanka oraz zbiornika na wodę, podczas procesu i po zdjęciu pokrywki.
12.Wyjąć pojemniki używając szczypiec.
13.Produkty są już gotowe do spożycia lub zmiksowania.

5.2.1. LISTA PRODUKTÓW I CZAS GOTOWANIA NA PARZE

Typ pożywienia	Produkty	Przybliżony czas gotowania na parze
Owoce	Jabłka	5 min.
	Pomarańcze	10 min.
	Brzoskwinie	10 min.
	Gruszki	5 min.
	Ananasy	15 min.
	Śliwki	10 min.
Warzywa	Szparagi	10 min.
	Brokuły	20 min.
	Marchew	15 min.
	Kalafior	15 min.
	Seler	15 min.
	Cukinia	15 min.
	Koper włoski	15 min.
	Zielona fasolka	20 min.
	Por	15 min.
	Cebula	15 min.
	Groszek	20 min.
	Papryka	15 min.
	Ziemniak	20 min.
	Dynia	15 min.
	Szpinak	15 min.
	Rzepa	15 min.
	Słodki ziemniak	15 min.
	Pomidory	15 min.
Mięso	Kurczak, cielęcina, baranina, wieprzowina, etc.	20 min.
Ryby	Łosoś, sola, dorsz, pstrąg, etc.	15 min.

Uwagi:
· Wszystkie produkty należy pociąć w małą (2-3 cm) kostkę.
· Prędkość gotowania na parze 2.
· Ilość wody potrzebna do napełnienia zbiornika na wodę, w celu uzyskania pożądanego czasu gotowania na parze, może różnić się w zależności od temperatury otoczenia, twardości wody lub jej temperatury. Przy maksymalnym napełnieniu zbiornika czas gotowania na parze to około 20 minut. Aby wydłużyć czas gotowania należy:
- odczekać 5 minut
- otworzyć zbiornik na wodę
- napełnić odpowiednią ilością wody, wystarczająca do dokończenia procesu gotowania
- nacisnąć przycisk (4), aby wznowić proces gotowania na parze
Kiedy zbiornik na wodę będzie pusty, na wyświetlaczu pojawi się znak pustego zbiornika (VIII).

5.3. ROZDRABNIANIE
1.Bezpośrednio w dzbanku (M) umieścić surowe lub ugotowane wcześniej na parze produkty.
2.Zamknąć pokrywkę dzbanka (G).
3.Postawić dzbanek na bazie, dokładnie go dopasowując.
4.Podłączyć do gniazdka elektrycznego i włączyć (1).
5.Aby rozpocząć rozdrabnianie nacisnąć przycisk miksowania (6) a zaraz potem przycisk pauza/start (4). Miksowanie odbywa się w 5 cyklach po 13 sekund, z 2 sekundową pauzą po każdym z cykli. W celu chwilowego zatrzymania należy ponownie wcisnąć przycisk pauza/start.
Do wyboru dwie prędkości miksowania w zależności od pożądanej konsystencji.
Aby rozdrobnić produkty na małe kawałki wybrać prędkość 1 (II) przyciskając przycisk jeden raz.
Aby rozdrobnić produkty na papkę wybrać prędkość 2 (III) naciskając przycisk dwa razy.

6.Jeśli urządzenie nie chce rozpocząć miksowania, należy sprawdzić, czy misa jest prawidłowo osadzona na bazie a pokrywka szczelnie zamknięta.
7.Powtarzać instrukcje z punktu 5 aż do osiągnięcia żądanej konsystencji.
8.Wyłączyć urządzenie przyciskiem (1) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
9.Trzymając za uchwyt wyjąć dzbanek
10.Zdjąć pokrywkę dzbanka (G) i wyjąć rozdrobnione jedzenie. Do usunięcia pozostałości ze ścianek dzbanka użyć szpatułki.

5.4. STERYLIZATOR
1.Napełnić wodą zbiornik.
2.W dużym pojemniku (L) umieścić butelkę dnem do góry.
3.W razie potrzeby zwiększyć pojemność pojemnika do gotowania na parze.
4.Umieścić pojemniki do gotowania na parze w dzbanku do gotowania i przykryć pokrywką (G lub H) dokładnie dopasowując ją do otworu. Sprawdzić, czy nie jest osadzona zbyt luźno.
5.Nacisnąć przycisk sterylizacji (3), a następnie pauza/start (4), aby rozpocząć sterylizację. Aby na chwilę zatrzymać proces ponownie nacisnąć pauza/start. Maksymalny czas sterylizacji to 30 minut a domyślne ustawienie to 6 minut. Czas trwania procesu można regulować według potrzeb naciskając przycisk “+” (zwiększanie czasu pracy) lub “-“ zmniejszanie czasu pracy.
6.Po zakończeniu procesu sterylizacji urządzenie emituje sygnał.

5.5. PODGRZEWANIE/ROZMRAŻANIE
1.Napełnić zbiornik wodą.
2.Umieścić butelkę z pokarmem lub inne produkty w dużym pojemniku (L).
3.Zwiększyć objętość pojemnika do gotowania na parze, w przypadku podgrzewania/rozmrażania dużych butelek lub pojemników na żywność.
4.Umieścić pojemniki w misie do gotowania (dzbanku) i założyć pokrywkę (G lub H) tak aby szczelnie przykrywała pojemnik. Upewnić się, że pokrywka ściśle przylega do naczynia.
5.Nacisnąć przycisk podgrzewania (2), a następnie przycisk pauza/start, aby rozpocząć proces podgrzewania lub rozmrażania. W celu chwilowego zatrzymania procesu należy ponownie wcisnąć przycisk pauza/start.
Maksymalny czas podgrzewania wynosi 30 minut a domyślne ustawienie to 6 minut. Czas trwania procesu można regulować według potrzeb naciskając przycisk “+” (zwiększanie czasu pracy) lub “-“ zmniejszanie czasu pracy.
6. Po zakończeniu procesu podgrzewania urządzenie emituje sygnał.

		Zbiornik wypełniony 100ml wody (25ºC)		**Zbiornik wypełniony 200ml wody (25ºC)**
		Czas podgrzewania (min)		**Czas rozmrażania (min)**
		Temperatura pokojowa (22ºC)	**Temperatura lodówki (5ºC)**	**Temperatura zamrażarki**
Butelka	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Słoiczek z przecierem	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

Ostateczna temperatura zawartości butelki lub słoika zależeć będzie od temperatury otoczenia, wielkości butelki (słoika) oraz ich kształtu. W przypadku, gdy temperatura okaże się za niska lub za wysoka, należy następnym razem lekko wydłużyć lub skrócić czas podgrzewania.

6.KONSERWACJA

6.1. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Dzbanek, pojemniki do gotowania, sitka do oddzielania produktów podczas gotowania, ostrze, pokrywki i szczypce/szpatułkę zaleca się czyścić wodą z mydłem i gąbką lub myć w zmywarce. Bazę urządzenia oczyścić wilgotną szmatką.

Uwagi:

· Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
· Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od źródła prądu i pozostawić je do ostygnięcia.
· Nigdy nie zanurzać bazy w wodzie.
· Ostrza maszyny są bardzo ostre, należy obchodzić się nimi bardzo ostrożnie.
· Nie używać agresywnych środków szorujących. Nie wlewać do urządzenia wybielacza ani chemikaliów.
· Po oczyszczeniu ostrza, upewnić się, że zostało ono poprawnie zamocowane.

6.2. USUWANIE OSADÓW Z KAMIENIA

Z czasem, w zależności od twardości używanej wody, na dnie zbiornika na wodę mogą powstać widoczne osady z kamienia. W celu ich usunięcia należy:
1.Przygotować roztwór mieszając 100 ml gorącej wody i 100 ml octu spirytusowego a następnie wlać go do zbiornika na wodę.
2.Pozostawić roztwór na 3 minuty, następnie opróżnić zbiornik i wyczyścić go wilgotną szmatką.
3.Wlać do zbiornika 200 wody i nastawić na gotowanie na parze na czas 20 minut. Opróżnić i wyczyścić dzbanek przed powtórnym użyciem.
Uwaga: Nie używać detergentów.

6.3. PRZECHOWYWANIE

W przypadku, gdy planowana jest dłuższa przerwa w eksploatacji urządzenia lub należy zapakować je do transportu należy:
1.Otworzyć pokrowiec.
2.Umieścić akcesoria w misie miksera i umieścić ją na bazie w sposób przedstawiony na ilustracji.
3.Umieścić urządzenie w pokrowcu.
4.Zamknąć pokrowiec na suwak.

Uwaga: Opróżnić zbiornik wody przed przechowywaniem urządzenia.

1. DANE TECHNICZNE

Maksymalna pojemność zbiornika na wodę: 350 ml
Maksymalna pojemność dzbanek miksera: 1l
Maksymalna pojemność pojemnik do gotowania na parze A: 750ml
Maksymalna pojemność pojemnik do gotowania na parze B: 350ml
Maksymalna pojemność pojemnik do gotowania na parze C: 150ml
Zabezpieczenia: System podgrzewania z kontrolą temperatury oraz blokadą bezpieczeństwa
Moc: 700 W (Silnik: 200 W)
Napięcie: 240 V / 50 Hz

2. INFORMACJA DOTYCZĄCA USUWANIA ODPADÓW

Przy utylizacji zużytego produktu należy pamiętać o ochronie środowiska naturalnego.
Urządzenia opatrzone symbolem przekreślonego kontenera nie powinny być wyrzucane do śmieci razem z innymi odpadami produkowanymi w gospodarstwie domowym.
Zużyte urządzenia należy dostarczyć do lokalnego punktu utylizacji odpadów. W celu utylizacji można także skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym nabyto produkt.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.ВВЕДЕНИЕ
2.КОМПЛЕКТАЦИЯ
3.ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
4.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА
5.ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
6.ОБСЛУЖИВАНИЕ
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ
8.ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛАХ УНИЧТОЖЕНИЯ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ

1. ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с приобретением данного кухонного комбайна, сочетающего в себе прибор для приготовления на пару, нагреватель и стерилизатор. Этот прибор специально предназначен для стерилизации детских рожков и аксессуаров, а также приготовления детского питания.

Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями, представленными в настоящем руководстве по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы можно было свериться с ним в будущем.

Характеристики и функции, описанные в настоящем руководстве пользователя, могут быть изменены без предварительного извещения.

1.1.ХАРАКТЕРИСТИКИ

· Полный многофункциональный кухонный комбайн 5 в 1:
- быстрый и равномерный нагрев детских рожков и бутылочек любой формы;
- стерилизация детских рожков и аксессуаров;
- приготовление и подогрев продуктов на пару, с двумя уровнями в зависимости от типа продуктов, с сохранением их полезных веществ;
- размораживание;
- измельчение на двух различных скоростях в зависимости от того, какую текстуру продукта необходимо получить.
· содержит 3 резервуара для разделения продуктов;
· разборный, легко моется;
· чаша большого объема (1 л) с возможностью увеличения при помощи дополнительных контейнеров;
· мойка чаши, контейнеров, ножей и аксессуаров может осуществляться в посудомоечной машине;
· автоматическое предохранительное отключение при отсутствии воды, а также в состоянии покоя;
· очень чувствительный дисплей с задней подсветкой, с многочисленными опциями и предоставлением детальной информации о процессе;
· выдвижной внутренний ящик для хранения кухонных аксессуаров;
· удобное отделение для кабеля; возможность хранения аксессуаров в чаше, занимая минимум места;
· предусмотрена сумка для хранения и транспортировки прибора;
· не содержит бисфенол А.

2. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонный комбайн – 1 шт.
Чаша миксера – 1 шт.
Крышка чаши – 1 шт.
Контейнер для разделения продуктов – 3 шт.
Магический разделитель – 2 шт.
Крышка термоизоляции – 1 шт.
Щипчики – 1 шт.
Дополнительное кольцо для набора ножей – 1 шт.
Сумка для хранения и транспортировки – 1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный лист – 1 шт.

При отсутствии каких-либо указанных компонентов свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели прибор.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

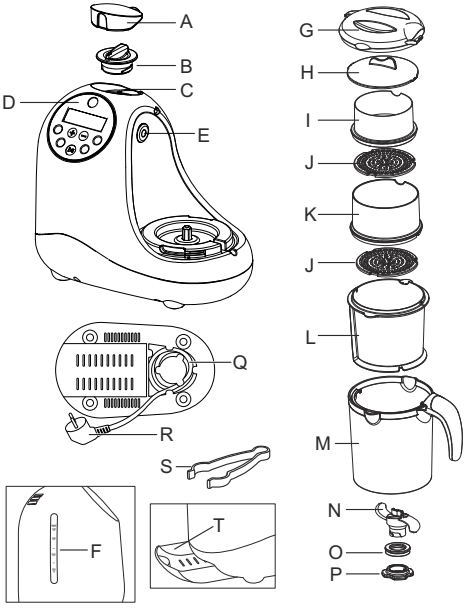
При использовании любого электрического прибора необходимо соблюдать основные меры предосторожности с целью уменьшить риск пожара, электрического удара и личных повреждений. Далее изложены некоторые из таких мер предосторожности:
1.Внимательно прочитайте настоящее руководство пользователя и сохраните его с тем, чтобы в случае необходимости была возможность проконсультироваться с ним в будущем.
2.Убедитесь в том, что напряжение электрической розетки соответствует напряжению, указанному на этикетке технической спецификации прибора.
3.Не забывайте вынимать вилку из розетки после каждого использования прибора.
4.Запрещается включать прибор, если резервуар не наполнен необходимым количеством воды.

5.Запрещается помещать какой-либо предмет в отверстие резервуара для воды или предохранительный клапан.
6.Всегда вынимайте вилку прибора из электрической розетки, если вы не пользуетесь прибором.
7.Всегда вынимайте вилку прибора из розетки перед установкой или снятием комплектующих прибора.
8.Всегда вынимайте вилку прибора из электрической розетки и дайте ему остыть перед тем, как приступить к его чистке.
9.Давайте прибору остывать в течение 1 мин. после каждого использования.
10.Всегда устанавливайте прибор на сухую и плоскую поверхность, вдали от детей.
11.Необходимо обеспечить контроль над детьми при использовании электрических приборов в непосредственной их близости.
12.Данный прибор не должен быть использован лицами (в том числе и детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями.
13.Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
14.Обращайтесь с ножами с большой осторожностью, особенно при опорожнении и чистке чаши и ножей. Ножи очень остро заточены.
15.При блокировке ножей и необходимости их разблокировки, перед тем, как приступить к изъятию продуктов, являющихся причиной блокировки, предварительно убедитесь в том, что вилка прибора вынута из электрической розетки.
16.Прибор достигает высоких температур во время варки на пару, и может стать причиной ожогов при контакте с кожей. Всегда используйте ручку для подъема чаши.
17.Остерегайтесь горячего пара, выходящего из чаши и резервуара с водой, как во время варки, так и при снятии крышки.
18.Запрещается использовать прибор для какой-либо другой цели, отличающейся от предусмотренной.
19.Настоящий прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве.
20.Запрещается наклонять или переворачивать прибор, а также пытаться его опорожнить или наполнить во время работы.
21.Слейте воду из бака перед хранением прибора.
22.Запрещается пытаться открыть какую-либо часть прибора.
23.Запрещается погружать прибор в воду.
24.Запрещается эксплуатация электрических приборов при поврежденном шнуре или штепсельной розетке, при некорректной работе прибора или в случае наличия какой-либо поломки.
25.Запрещается открывать какие-либо части прибора или демонтировать органы управления. Производитель не будет нести ответственности за любые поломки прибора, причиной которых было несоблюдение настоящих инструкций.
26.В случае повреждения шнура питания, последний должен быть заменен производителем, вашим сервисным агентом или каким-либо другим специалистом сходной квалификации, с целью предупреждения ситуаций, представляющих риск.
27.Все ремонтные работы, которые должны быть осуществлены на кухонном комбайне, должны выполняться исключительно авторизованным Сервисным Агентом.

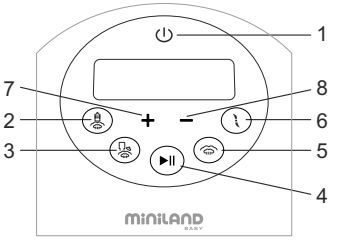
Важно: обращаем ваше внимание на то, что при внесении модификаций в прибор лицом, не являющимся сервисным техником MINILAND, гарантия на прибор будет утеряна.

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА
4.1. ОПИСАНИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИХ

A. Декоративная крышка резервуара для воды
B. Крышка резервуара для воды
C. Резервуар для воды
D. Каркас и цифровая панель управления
E. Выход пара
F. Индикатор уровня воды
G. Крышка чаши
H. Крышка термоизоляции
I. Контейнер для приготовления на пару C
J. Магический разделитель
K. Контейнер для приготовления на пару B
L. Контейнер для приготовления на пару A
M. Чаша миксера
N. Нож
O. Уплотнительное кольцо набора ножей
P. Основание для ножей
Q. Отделение для шнура
R. Шнур
S. Щипчики – лопатка
T. выдвижной внутренний ящик

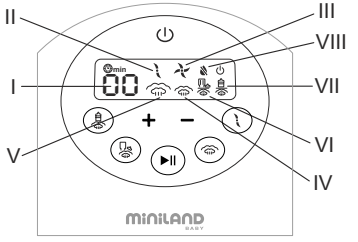


4.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Включен / Выключен
2. Функция нагрева
3. Функция стерилизатора
4. Старт / Пауза
5. Функция приготовления на пару
6. Функция миксера
7. Увеличить время
8. Уменьшить время

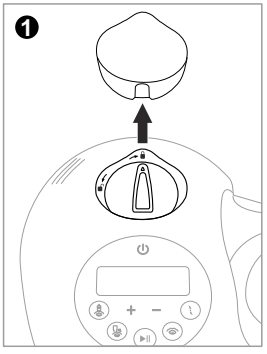
4.3. ИНФОРМАЦИЯ НА ЭКРАНЕ

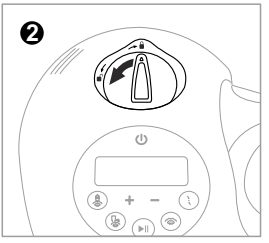


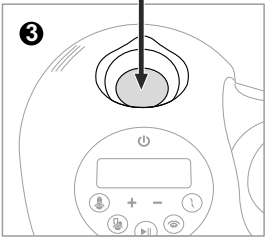
I. Время
II. Скорость измельчения 1
III. Скорость измельчения 2
IV. Скорость приготовления на пару 1
V. Скорость приготовления на пару 2
VI. Стерилизатор включен
VII. Подогрев включен
VIII. Резервуар для воды пустой

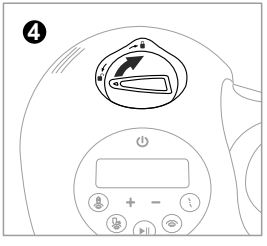
5. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
5.1.ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
5.1.1.НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

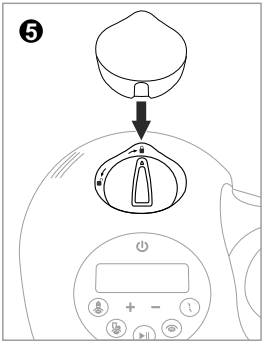
1.Снимите декоративную крышку резервуара для воды (A), аккуратно потянув ее вверх.
2.Откройте резервуар для воды, повернув крышку (B) против часовой стрелки.
3.Наполните резервуар (C) необходимым количеством воды.
4.Закройте резервуар для воды, повернув крышку (B) по часовой стрелке.
5.Установите крышку (A), обеспечив совпадение выступа желоба на отверстии резервуара с пазом на крышке и подтолкнув крышку вниз.











5.1.2. УСТАНОВКА ЧАШИ МИКСЕРА

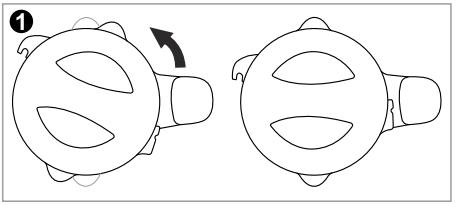
1.В первую очередь необходимо закрыть чашу миксера (M). Поместите крышку (G) на чашу и поверните крышку против часовой стрелки до щелчка, свидетельствующего о том, что крышка правильно установлена. Для снятия крышки поверните ее по часовой стрелке.

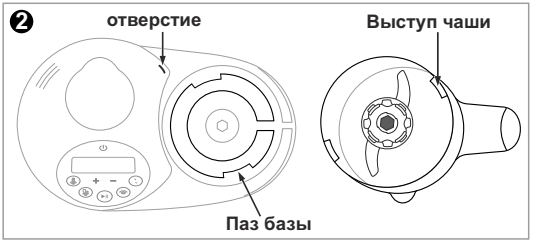
2.Установите чашу на основание, совместив выступы на дне чаши с пазами основания.

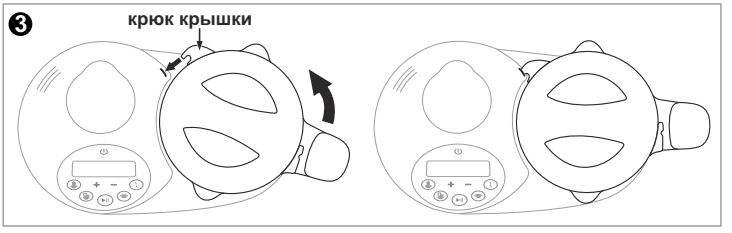
3.Поверните чашу против часовой стрелки до щелчка. Отверстие чаши должно полностью совпадать с отверстием выхода пара (E) основания.

Если чаша закрыта, крюк крышки должен быть полностью вставлен в специально предназначенное отверстие на основании.

Для снятия чаши с миксера поверните ее по часовой стрелке.



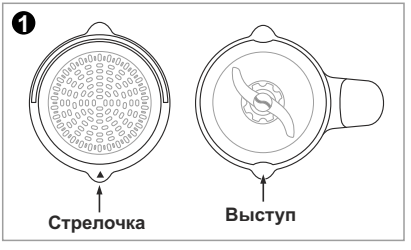


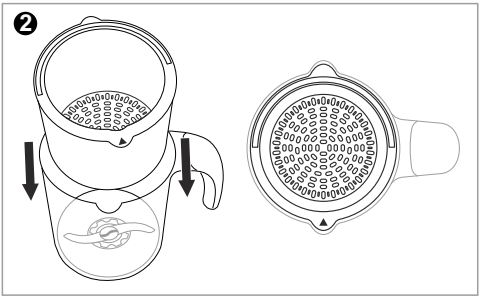


5.1.3. УСТАНОВКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ В ЧАШЕ БЛЕНДЕРА

1.Сопоставьте отметку в виде стрелочки на контейнере приготовления на пару (A) с острием выступа спереди чаши.

2.Вставьте контейнер в чашу.

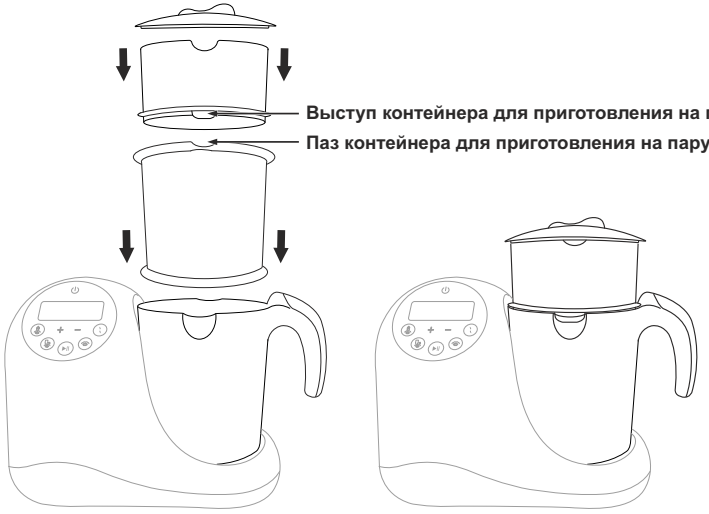




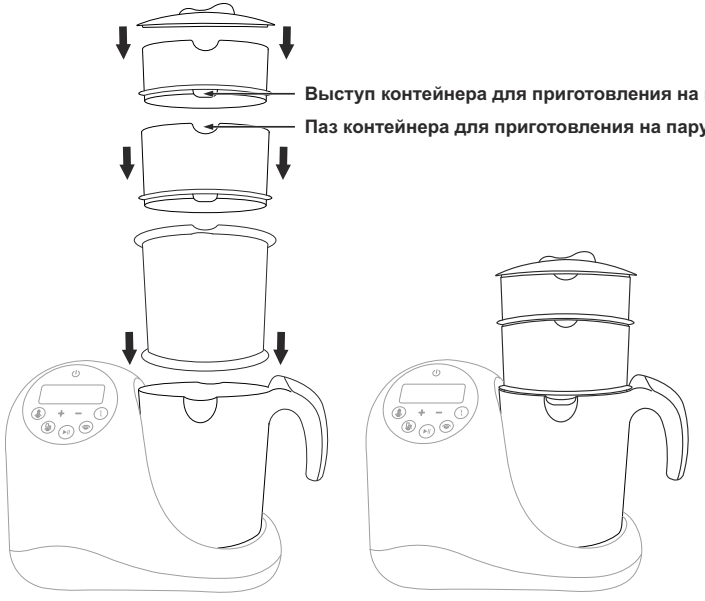
5.1.4. ФОРМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ БОЛЬШЕГО РАЗМЕРА

1.Поместите контейнер приготовления на пару B (K) поверх контейнера приготовления на пару A (L) таким образом, чтобы выступ на нижней части контейнера приготовления на пару B совпадал с пазом, расположенным в верхней части контейнера для приготовления на пару A.

Поместите крышку термоизоляции (H) поверх контейнера для приготовления на пару B.



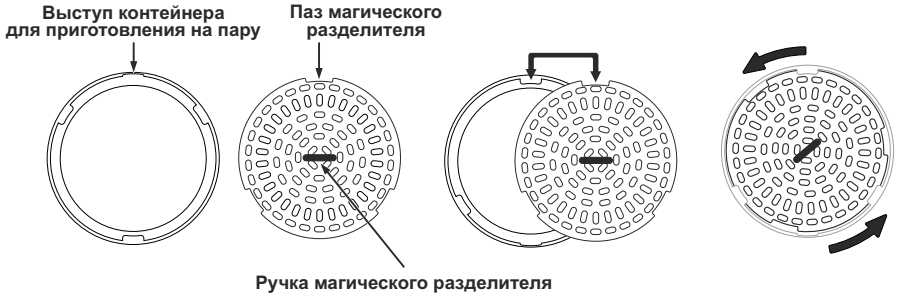
2.При желании сформировать контейнер для приготовления на пару еще больших размеров, поместите контейнер для приготовления на пару C (I) поверх контейнера для приготовления на пару B (K) таким образом, чтобы выступ на нижней части контейнера для приготовления на пару C совпал с пазом в верхней части контейнера для приготовления на пару B.



5.1.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ

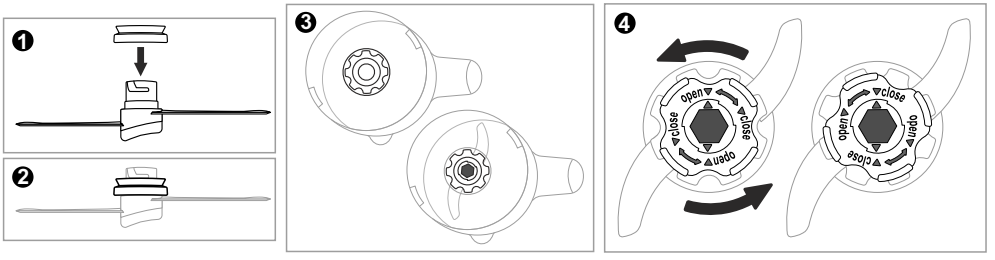
1.Поверните контейнер для приготовления на пару (B, C), направив нижнюю часть вверх.
Возьмите магический разделитель (J) за ручку.
2.Поместите магический разделитель поверх контейнера таким образом, чтобы выступы в нижней части контейнера совпадали с пазами магического разделителя.
Поверните магический разделитель в любом направлении.

Если вы хотите готовить на пару несколько продуктов по отдельности, следуйте инструкциям, изложенным в разделе 5.1.4.



5.1.6. УСТАНОВКА И СНЯТИЕ НОЖЕЙ

1.Поверните нож (N), направив его верхнюю часть вниз.
2.Поместите кольцо (O) поверх нижней части ножа.
3.Поместите деталь в форме цветка (P) под чашу таким образом, чтобы в контакте находилась наименьшая часть детали, поддерживая нож с другой стороны.
4.Поверните основание ножа (P) на четверть оборота против часовой стрелки.
Важно: Чтобы убедиться в том, что нож правильно установлен, потяните за деталь в форме цветка.



5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1.Наполните резервуар водой.
2.Поместите продукты в большой контейнер (L).
3.При необходимости увеличьте размеры контейнера.
4.При желании разделить продукты для их приготовления по отдельности следуйте инструкциям раздела 5.1.5.
5.Поместите резервуары в посуду для варки (чашу) и поместите крышку (G или H) таким образом, чтобы она плотно прилегала. Убедитесь в отсутствии зазора.
6.Поместите чашу на основание, правильно ее вставив. Нож снимать необязательно.
7.Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку и включите его (1).
8.Нажмите на кнопку приготовления на пару (5) и нажмите на кнопку старта (4) для начала варки. При желании приостановить на время приготовление нажмите на эту кнопку еще раз. Загорится свет, указывая на то, что приготовление активировано.
Максимальное время приготовления составляет 30 минут, а заданная настройка по умолчанию составляет 20 минут. Для выбора желаемого времени можно нажать на кнопку «увеличить» и «уменьшить».
В зависимости от типа продуктов, которые будут готовиться, существует две скорости:
- при однократном нажатии кнопки активируется скорость 1 (IV);
- при повторном нажатии кнопки активируется скорость 2 (V).
9.По окончании приготовления прибор издаст несколько свистков.

10.Выключите прибор и вытащите шнур из розетки.
11.Снимите чашу с ее основания и снимите крышку (G или H).
Будьте осторожны с горячим паром, который выходит из чаши и из резервуара с водой как при приготовлении, так и при снятии крышки.
12.Снимите контейнер(-ы) при помощи щипчиков.
13.Теперь продукты готовы к непосредственному употреблению или приготовлению из них каши.

5.2.1. ПРОДУКТЫ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Тип продукта	Ингредиент	Приблизительное время приготовления на пару
Фрукты	Яблоки	5 мин.
	Апельсины	10 мин.
	Персики	10 мин.
	Груши	5 мин.
	Ананас	15 мин.
	Сливы	10 мин.
Овощи	Спаржа	10 мин.
	Брокколи	20 мин.
	Морковь	15 мин.
	Цветная капуста	15 мин.
	Сельдерей	15 мин.
	Кабачок	15 мин.
	Фенхель	15 мин.
	Спаржевая фасоль	20 мин.
	Лук-порей	15 мин.
	Лук репчатый	15 мин.
	Зеленый горошек	20 мин.
	Перец сладкий	15 мин.
	Картофель	20 мин.
	Тыква	15 мин.
	Шпинат	15 мин.
	Репа	15 мин.
	Батат	15 мин.
	Томаты	15 мин.
Мясо	Курица, телятина, баранина, свинина и т.д.	20 мин.
Рыба	Лосось, камбала, треска, форель и т.д.	15 мин.

Примечания:
· Все продукты должны быть нарезаны маленькими кубиками, не более 2-3 см.
· Скорость приготовления на пару 2
· Вода, необходимая для заполнения резервуара с целью достижения определенного времени варки на пару, может варьировать в зависимости от температуры окружающей среды, жесткости воды или ее температуры. Максимальный уровень воды в резервуаре позволяет варку около 20 минут. Для осуществления более длительной варки на пару, когда вода в резервуаре закончится, надо будет сделать следующее:
- подождать 5 минут
- открыть резервуар для воды
- заполнить его достаточным количеством воды для окончания варки
- нажать на кнопку (4), чтобы возобновить процесс варки на пару
Когда резервуар пуст, на дисплее отображается соответствующий знак (VIII).

5.3. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ
1.Поместите свежие или приготовленные в контейнере(-ах) овощи непосредственно в чашу (M).
2.Закройте крышку чаши (G).
3.Поместите чашу на основание, правильно вставив ее в предусмотренное для нее место.
4.Вставьте вилку прибора в электрическую розетку и включите прибор (1).
5.Нажмите на кнопку миксера (6) и сразу же на кнопку старта (4) для начала измельчения. Операция измельчения будет выполнена в 5 циклов, во время которых прибор осуществляет измельчение в течение 13 секунд, после чего имеет место пауза в 2 секунды между циклами. Если вы хотите временно прекратить процесс, снова нажмите на эту кнопку.
Имеются две скорости в зависимости от текстуры продукта, которую вы хотите получить.
При однократном нажатии активируется скорость 1 (II) для текстуры маленькими кусочками.
При повторном нажатии активируется скорость 2 (III) для нежной текстуры каши.

6.В случае если операция измельчения не началась, убедитесь в том, что чаша правильно установлена на основании, а крышка плотно закрыта.
7.Повторите шаг 5 для получения каши желаемой консистенции.
8.Выключите прибор (1) и вытащите шнур из розетки.
9.Снимите чашу, держа ее за ручку.
10.Откройте крышку чаши (G) и выложите на посуду полученную кашу. Щипчики могут помочь выложить кашу, приставшую к стенкам чаши.

5.4. СТЕРИЛИЗАТОР
1.Наполните резервуар водой.
2.Поместите детский рожок дном вверх в большой контейнер (L).
3.При необходимости увеличьте размеры контейнера для приготовления.
4.Поместите контейнер(-ы) на чашу приготовления и установите крышку (G или H) таким образом, чтобы она плотно прилегала. Убедитесь в отсутствии зазора.
5.Нажмите на кнопку стерилизации (3) и старта (4) для начала стерилизации. При необходимости временно прекратить стерилизацию еще раз нажмите на эту кнопку.
Максимальное время стерилизации составляет 30 минут, заданное время по умолчанию – 6 минут. Выбрать желаемое время можно при помощи кнопки «увеличить» (7) или кнопки «уменьшить» (8).
6.После окончания стерилизации прибор издаст несколько свистков.

5.5. НАГРЕВ / ПОДОГРЕВ / РАЗМОРАЖИВАНИЕ
1.Наполните резервуар водой.
2.Поместите рожок или продукты питания в большой резервуар (L).
3.Увеличьте контейнер для приготовления на пару в случае, если вы желаете нагреть, подогреть или разморозить рожки больших размеров или другие контейнеры с продуктами.
4.Поместите контейнер(-ы) на чашу приготовления и установите крышку (G или H) таким образом, чтобы она плотно прилегала. Убедитесь в отсутствии зазора.
5.Нажмите на кнопку нагрева (2), а затем – на кнопку старта (4) для начала нагрева, подогрева или размораживания. При необходимости временно прекратить операцию еще раз нажмите на эту кнопку.
Максимальное время нагрева составляет 30 минут, заданное время по умолчанию – 3 минуты. Выбрать желаемое время можно при помощи кнопки «увеличить» (7) или кнопки «уменьшить» (8).
6.После окончания нагрева прибор издаст несколько свистков.

		Резервуар с водой наполнен на 100 мл (25ºc)		**Резервуар с водой наполнен на 200 мл (25ºc)**
		Температура нагрева/подогрева (мин)		**Время размораживания (мин)**
		Температура воздуха в помещении (22°C)	**Температура холодильника (5°C)**	**Температура морозильной камеры (-17°C)**
Рожок	30 ml	3	4	10
	60 ml	3	5	12
	90ml	4	6	12
	120 ml	4	6	13
	150 ml	4	6	14
	180 ml	5	7	14
	210 ml	5	7	15
	240 ml	6	7	15
	270 ml	6	8	15
	300 ml	6	8	16
	330 ml	6	8	17
	360 ml	7	9	17
Бутылочка с кашей	100 gr	4	5	13
	130 gr	5	6	14
	200 gr	5	7	15
	250 gr	6	8	16

Конечная температура содержимого рожка или бутылочки может меняться в зависимости от температуры воздуха в помещении, размера рожка (бутылочки) или их формы. Если вы считаете, что полученная температура слишком низкая, в следующий раз слегка увеличьте время. Если же, наоборот, температура достаточно высокая, уменьшите время нагрева.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1. ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ

Чаши, контейнеры для приготовления, разделители, ножи, крышки и щипчики можно мыть мыльной водой и губкой или же в посудомоечной машине.
Базу прибора моют влажной тряпкой.

Важно:
· Мойте прибор после каждого его использования.
· Перед мытьем прибора необходимо вынуть его шнур из розетки и дождаться, пока он остынет.
· Запрещено погружать основание прибора в воду.
· Ножи очень остро заточены, будьте осторожны при обращении с ними.
· Запрещено использовать абразивные продукты. Запрещено наливать внутрь прибора щелок или химические продукты.
· После промывки ножа убедитесь в том, что вы правильно установили его на место.

6.2. УСТРАНЕНИЕ ОТЛОЖЕНИЙ ИЗВЕСТИ

Со временем, в зависимости от качества используемой воды, внутри резервуара для воды могут образовываться отложения извести. Для устранения таких отложений выполните следующие действия:
1.Влейте в резервуар для воды смесь 100 мл горячей воды и 100 мл белого уксуса.
2.Оставьте смесь приблизительно на 3 минуты, после чего вылейте ее из резервуара и насухо протрите его чистой тряпкой.
3.Наполните резервуар 200 мл воды и включите режим образования пара на 20 мин. Опорожните и промойте контейнер, прежде чем снова приступить к приготовлению пищи.
Важно: запрещено использовать моющие средства.

6.3. ХРАНЕНИЕ

Если вы не собираетесь использовать кухонный комбайн в течение длительного времени, а также при необходимости его транспортировки, выполните следующие действия:
1.Откройте сумку.
2.Поместите аксессуары в резервуар миксера и поместите резервуар на основании, как показано на рисунке.
3.Поместите прибор в сумку.
4.Закройте сумку на молнию.

Важно: запрещается пытаться открыть какую-либо часть прибора.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

Максимальная вместимость резервуара для воды: 350 мл
Максимальная вместимость стакана: 1 л
Максимальная вместимость контейнер для приготовления на пару A: 750 мл
Максимальная вместимость контейнер для приготовления на пару B: 350 мл
Максимальная вместимость контейнер для приготовления на пару C: 150 мл
Защита: система нагрева с контролем температуры и безопасной блокировкой
Мощность: 700 Вт (Двигатель: 200 Вт)
Напряжение: 240В / 50 Гц

8. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛАХ УНИЧТОЖЕНИЯ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ

К утилизации прибора необходимо подходить ответственным образом.
Не выбрасывайте с обычными домашними отходами продукты, на которых изображен символ с перечеркнутым контейнером.
После завершения срока эксплуатации таких приборов их необходимо предоставить в специальный центр сбора и утилизации, предусмотренный местными властями. Кроме того, вы можете связаться с магазином, в котором приобрели настоящий прибор.

DECLARATION OF CONFORMITY

Miniland S.A. P.Ind. La Marjal I C/ La Patronal 8-10. 03430 ONIL (Alicante) SPAIN
Technical support: +34 966 557 775 · www.**miniland**baby.com · miniland@miniland.es

We declare under our own responsibility that the product:

chefy5 · Miniland Baby · 89053 · Miniland, S.A.

to which this declaration refers conforms with the relevant standards or other standardising documents:

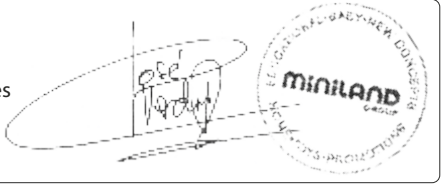
· Low Voltage Directive 2006/95/EC:
- EN 60335-2-14/A1:2008 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines.
- EN 60335-2-15/A2:2008 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-15: Particular requirements for appliances for heating liquids
- EN 60335-1/A15:2011 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements
- EN 62233:2008 Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure

· Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC:
- EN 55014-1/A2:2001 Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
- EN 55014-2/A2:2008 Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity - Product family standard
- EN 61000-3-2/A2:2009 Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits - Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase)
- EN 61000-3-3:2008 Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-3: Limits - Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low- voltage supply systems, for equipment with rated current < = 16 A per phase and not subject to conditional connection

· Restriction of Hazardous Substances (RoHS) Directive (2002/95/EC and its currents amendments)
· REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemical substances) Regulation (EC) No 1907/2006. - 53 SVHC
· Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

Miniland, S.A.

P.P. José Verdú Francés
Onil, Alicante, Spain.
17th December 2012



Miniland S.A. P.Ind. La Marjal I C/ La Patronal 8-10
03430 ONIL (Alicante) SPAIN
Technical support: +34 966 557 775
Fax +34 965 565 454
www.**miniland**baby.com · miniland@miniland.es

© Miniland, S.A. 2012

Fabricado en China. Conservar los datos.
Made in China. Keep this information.
Fabricado em China. Conservar dados.
Fabbricato in China. Conservare i dati.
Fabriqué en China. Conserver ces informations.
Hergestellt in China. Bewahren Sie diese Angaben auf
Wyprodukowano w Chinach. Zachowaj instrukcję.
Vyrobeno v Číně. Tyto informace si prosím uchovejte.
Сделано в Китае. Сохраните эту информацию.

Recogida selectiva. Cuida el medio ambiente.
Selective pick-up. Protect the environment.
Tri sélectif. Prend soin de l'environnement
Bitte gesondert entsorgen. Schützen Sie die Umwelt.
Raccolta differenziata. Rispetta l'ambiente.
Recolha selectiva. Conserve o Meio Ambiente.
Chroń środowisko! Segreguj śmieci!
Tříděný odpad. Chráníme životní prostředí.
Раздельный сбор мусора. Берегите окружающую среду.

89053 chefy 5